

আমিষ ও নিরামিষ আহার ।

তৃতীয় খণ্ড ।

প্রথম সংস্করণ ।

আমিষ খণ্ড ।

শ্রীপ্রজ্ঞাসুন্দরী দেবী প্রণীত ।

হাওড়া ।

ব্রটিশ ইণ্ডিয়া প্রিন্টিং ওয়ার্কস হইতে

শ্রীস্ববেন্দ্রনাথ ভট্টাচার্য্য দ্বারা মুদ্রিত ।

আম্বিন, ১৩১৪ সাল ।

সকল সত্ত্ব বক্ষিত ।]

[মূল্য ৩ টাকা ।

সূচীপত্র ।

—:০:—

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
অয়েষ্টার হাফিং ...	১১৯৫
অয়েষ্টার প্যাটি ...	১২৮০
আলুর সুপ ...	৭৫১
আলুর সুপ (দ্বিতীয় প্রকার) ...	৭৫৯
আলু দিয়া ভেটকী মাছের টু ...	৮০৫
আলুর ফেঞ্চ টু ...	৮২০
আমুসি দিয়া মৈলু ...	৮২৬
আণ্ডা সস ...	৯৩৩
আণ্ডা বাটার্ড ...	৯৫৩
আলু সিদ্ধ ...	৯৬৪
আলুর কোণ্ডা ...	৯৬৪
আলুর গোলা ...	৯৬৫
আলুর পাই ...	৯৬৬
আটি' চোক ...	৯৭০
আটি' চোক ভাজা ...	৯৭০
আণ্ডাপি ...	৯৭৪
আলু সিদ্ধ ...	৯৯১

বিবরণ ।	পৃষ্ঠা ।
আদা দিয়া মুরগী বয়েল ...	১০০১
আঙা কাবাব ...	১০১৫
আঙা বেকন ...	১০২৪
আইরিশ টু ...	১০৪৫
আঙা বেকন (দ্বিতীয় প্রকার) ...	১০৮৩
আলুর চপ ...	১১০৪
আলুর চপ (মাংস থাও দিয়া) ...	১১১২
আঙা হাম ...	১১৫৯
আঙা পুরিয়া কাবাব ...	১২০৪
আলুর আমলেট ...	১২১৯
আলুর পাই ...	১২৭৫
আলুমেথেনা (কার্টিউ কাপ্তেন) ...	১৩১৮
আদা দিয়া মটনের কারী ...	১৩৩৬
আলু মেথেনা (দ্বিতীয় প্রকার ।) ...	১৩৫৪
আলু দিয়া মুরগী বয়েল ...	১৩৯৯
আম্যানি পুডিং ...	১৪৩১
আমের পুডিং ...	১৪৪৫
আনারসের কাষ্টার্ড ...	১৪৫৯
আইসক্রিম ও জেলী ...	১৪৯১
আমের ফুল ...	১৪৯৬
আতার কুন্নি ...	১৪৯৮
আনারসের কুন্নি ...	১৫০০

[৮]

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
আরস চক ...	১৪০২
আতার ফুল ...	১৫১৪
আতার ফুল (দ্বিতীয় প্রকার) ...	১৫১৪
ইলিশ মাছের ঠু ...	৮০০
ইলিশমাছের ট্রামফাডু ...	৮০৬
ইটালিয়ান সম্ ...	৯৩৮
ইসাফু ...	১২৮৭
ইলিশমাছের কারী ...	১৩৯৫
ইলিশমাছের উল্লাস ...	১৩২৫
ইটালিয়ান পাক ...	১৪৩৯
উফ্‌ অ'সাম্ ...	১২০৫
উফ্‌ এ শ'পিন্ ...	১২০৯
উফস্‌আলানিজ্ ...	১৪১৬
এম্পারাগাস সুপ ...	৭৮২
এগস-আ-লট্রাইপ ...	৮৩৯
একচাপি ...	৮২৭
একোভি সম্ ...	৯৩০
একোভি এসেন্স সম্ ...	৯৩০
এপেল ঠু ...	৯৫১
এপ্রিকট জেলী ...	১৫০৭
এপ্রিকট আইস ক্রিম ...	১৪৯৪
এপেল পুডিং ...	১৪৭৪

[ছ]

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
এরারুট পুডিং ...	১৪৬২
এলবিয়ান পুডিং ...	১৪৬২
এয়ার পুডিং ...	১৪৬৩
এপেল কাষ্টার্ড পুডিং ...	১৪৬৪
এরারুট পুডিং (দ্বিতীয় প্রকার) ...	১৪৬৭
ওয়াইন সস্ ...	১৪৬৮
ওনিয়ান ওজ্ ...	১৪৬৭
ওটমিল পুডিং ...	১৪৮৭
কিমা মাংসের ভাজা কারী (দ্বিতীয় প্রকার) ...	১৩৯০
কমলা নেবুর পোলাও ...	১৩৯৭
কমলা মাছ দিয়া পুরান চালের পোলাও ...	১৪০৩
কলেজ পুডিং ...	১৪৩৪
কাষ্টার্ড ...	১৪৩৫
কলার পিঠা ...	১৪৪৭
কলার ফ্রিটার ...	১৪৬৪
কমলা নেবুর ভুগদানি ...	১৪৬৬
করনফ্রাওয়ারের পুডিং ...	১৪৭৩
কেবিনেট পুডিং ...	১৪৮১
ক্রিসমাস কেক ...	১৪৮৪
করনফ্রাওয়ার রান্না ...	১৪৯৬
কমলা নেবুর কুলি ...	১৫০২
কাঁচা আমের কুলি ...	১৫০৩

[জ]

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
কমলা মালাই ...	১৫০৬
কমলা নেবুর ঠাণ্ডা জেলী ...	১৫০৮
কাঁকড়ার উপরে জেলী ...	১৫১৫
ক্রমনী ...	১৫২৬
কাঁচা মটর শিয়া মাংসের জগ সুপ ...	৭৪৬
ক্রিম সুপ ...	৭৮৪
কাঁচা মাংসের রস ...	৭৯৫
কইমাছের ষ্টু ...	৮১৩
কচ্ছপের আইরিশ ষ্টু ...	৮১৭
কচ্ছপের ব্রাউন ষ্টু ...	৮১৭
কোণ্ডা পুডিং ...	৮৩০
কইবরেল ও একোভি সস ...	৮৪২
কাল ভেইস মাছ বরেল ...	৮৪৩
কাঁকড়ার খোলা পিঠে (হটক্র্যাব ।) ...	৮৪৬
কুচা চিংড়ীর বারাহ ...	৮৪৯
কান্দি মাছ... ...	৮৫১
কুচা চিংড়ীর বাড়ুয়া ...	৮৫২
কচ্ছপের চপ... ...	৮৬৯
কইমাছের পাতখোলা ...	৮৭২
কুমড়াফুলের কাটলেট ...	৮৭৯
কচ্ছপের কোণ্ডা ...	৮৮১
কচ্ছপের রোষ্ট ...	৮৯০

[বা]

বিষয় ।			পৃষ্ঠা ।
কচ্চপের ষ্টেক	৮৯৩
কাঁকড়ার কাটলেট	৮৯৬
কাঁকড়ার কোণ্ডা	৮৯৭
করোলার দোন্না	৯১২
ক্রোপ ডা পোয়াস	৯১৪
ক্রিম দিয়া আণ্ডাটাউড	৯৫৩
কাষ্টাউড সস্	৯৫৯
কেপার সস্	৯৬০
কচ্চপের সস্...	৯৬২
কঁকমবর আলামেত্তর ডোভেল	৯৬৯
কাঁচা আমের স্যালাড	৯৭৮
কেন্দুরি '	৯৭৯
কড়াই শুটি ভাপা	৯৯০
কাবাব	৯৯২
কেপন	১০০৯
করোলার দোন্না ভাজি	১১১৭
কিমা মাংসের কাটলেট	১১২২
কিমা গ্রেভি কাটলেট	১১২৭
কিমা কাটলেট	১১৩৩
কিমা গ্রেভি কাটলেট	১১৩৫
কিডনী ব্রয়েল	১১৫৬
কচি শসার দোলে	১১৬০

বিষয়।	পৃষ্ঠা।
কিমা মাংসের ফিরেছি ...	১১৬৩
কুরকিট ...	১১৬৫
কটলেট ডেমুট' আলা সুবিজ ...	১১৬৬
কাল মুরগী ...	১১৮০
কটলেটে ডেলি এভার সম্ গ্রসিল ...	১১৯১
কিডনী গ্রীল... ...	১১৯৩
কুর্বিন ...	১২০৮
কুর্দানি ...	১২১৬
কিমা মাংসের আমলেট ...	১২১৯
কচ্ছপের ডিম ...	১২৩২
কিমামাংস দিয়া স্যাও উইচ... ...	১২৪০
কোপ্তা প্যাট্রি ...	১২৭১
ক্রমেকি ...	১২৭৩
কাঁচা আম দিয়া মটনকারী... ...	১২৯১
কোর্না কারী... ...	১২৯৩
কচ্ছপের কারী ...	১২৯৯
কচ্ছপের কারী (দ্বিতীয় প্রকার।) ...	১৩০০
কইমাছের কারী ...	১৩০৯
কালিয়া জগুরথ ...	১৩২২
কিমা মাংসের ভাজা কারী ...	১৩২৭
কইমাছের মালাই কারী ...	১৩২৯
কোপ্তা কারী ...	১৩৬৮

[ট]

বিষয়।	পৃষ্ঠা।
কাশিরী কোথা কারী ১৩৭১
করোলা দিরা মুরগীর কারী...	... ১৩৮৯
ধরগোসের সুপ ৭৭৬
খুর্মানি কাবাব ১০৪৪
ধরগোসের ঘোষ্ট ১১৭২
ধরগোস বয়েল ১১৭৪
খোলাদম ১১৮৩
ধরগোসের চপ ১১৯০
ধরগোসের জন্তু ষ্ট্র্যাফিং ১১৯৪
খা স্তাপ্যানকেক ১২৫১
ধরগোসের পাই ১২৭০
খাম আলু দিরা চিংড়ীর ছেচকী ১৩০৮
খীরের আমলেট ১৪৪১
খীরের পুডিং...	... ১৪৪৩
গাজরের সুপ...	... ৭৭০
গাজরের সুপ (দ্বিতীয় প্রকার।) ৭৭১
গলা পিঠাচি ৮৫৭
গলদা চিংড়ীর হাঁড়ি কাবাব ৮৬১
গ্রীলড সোল ৯২৩
গিলাসী সস্...	... ৯৩২
গাথিক সস্...	... ৯৪২
গ্রেভি কাটলেট...	... ১১০৭

[৪]

বিষয় ।			পৃষ্ঠা ।
পেলাসী চপ...	১১২৪
গুলেলী কোণ্ডা	১১৫০
পোলাচিপ্যাটী	১২৯০
গুজরাটি মতিহার	১৩৭৬
গলদা চিংড়ীর মালাই পোলাও	১৪২২
ঘি পোড়া	৯৫২
চিংড়ী মাছের সুপ	৭৮১
চিকেন ব্রথ	৭৮৭
চিকেন ব্রথ	৭৯৬
চিকেনের জগ সুপ	৭৮৯
চিভল মাছের ঝু	৮০২
চিভল মাছের ঝু বিলাতী বেগুন দিয়া	৮০৪
চিংড়ী স্যালাড	৮৩৬
চিংড়ী মাছের কোণ্ডা	৮৬৮
চিংড়ী মাছের বড়া	৮৬৯
টঙ টঙ	৮৮৮
চিংড়ী পাক	৯০১
চিংড়ী সান্নি	৯১৩
চিংড়ী সম্	৯৩৩
চিনির রং	৯৪৮
চোলাই	৯৬৮
চিকন রোট	১০০৩

[ড]

বিষয়।	পৃষ্ঠা।
চিকন গ্রীল ...	১০৩৯
চিকন ষ্টু ...	১০৫৪
চও চও ...	১০৬৯
চপ, কাটলেট, কোণ্ডা কাবাব	১০৯৮
চিকন কাটলেট	১১২৯
চিংড়ীর মিটোপাসো	১২১৫
চর্কি দিয়া পাক পেট	১২৫৫
চিংড়ীর প্যাটি	১২৭৮
চিংড়ীর পাক	১২৭৯
চিংড়ীর ফতেনা	১২৯৮
চিংড়ী মাছের হেঁচকী	১৩০০
চিংড়ী মাছের রামতা	১৩১৫
চিংড়ী মাছের কালিয়া	১৩৩৪
চিকন কারী...	১৩৬৪
চিকনের মালাইকারী	১৩৬৫
চিড়ার ষ্ট পোলাও	১৪০০
চিনির ঠোঙার কাটাড পুডিং	১৪৭৭
চকোলেট ক্রিম	১৫০৪
ছাঁচা খরগোশ বা কোরেনেল	১১৮৯
ছানার পুডিং কেক	১৪৩৬
ছানার প্যান কেক	১৪৬০
ছানার পনির	১৪৮৫

[৬]

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
ছানার পনির (দ্বিতীয় প্রকার) ...	১৪৮৬
ছানা ও রাবড়ির কেক ...	১৪৮৮
ছানার মজা ...	১৪৮৯
জগন্মুগ ...	৭৬২
জুলিয়ান সুপ ...	৭৬৫
জর্মন সুপ ...	৭৮৮
জেলোডে পোয়াস ...	৯১৬
জলে ডিম পোচ ...	১২২৭
জোনিয়া ...	১২৬১
জয়পুরী কোর্স ...	১৩২৪
জলপাই দিয়া মুরগীর কারী ...	১৩৯১
জর্মন ফিকাসি ...	১৩৯২
জেলী ক্রিম ...	১৫০৭
জেলী ক্রিম (দ্বিতীয় প্রকার) ...	১৫১৮
ঝিঙ্গা দিয়া ট্যাংরামাছের ষ্টু ...	৮১০
ঝালিকাস ...	৮২৭
ঝালসি ...	৮৫৬
ঝিছুক ভাজা ...	১২৭২
ট্যাংরামাছের করমচা দিয়া ষ্টু ...	৭৯৮
টিন সামন কাটলেট ...	৮৮০
টোমাটো সস ...	৯৩৬
টোমাটোসস (দ্বিতীয় প্রকার) ...	৯৩৭

বিষয়।	পৃষ্ঠা।
টোমাটো চিকন রোস্টে ...	১০০১
টিকালি কাবাব ...	১০৪০
টোমাটো দিয়া মুরগীর ডাজাষ্টু ...	১০৫৬
টোমাটো সসু দিয়া মুরগীর কাটলেট ...	১১৫৩
টার্কি রোস্টে ...	১১৭৮
টার্কি বয়েল ...	১১৮১
টার্কি ও মুরগীর জন্ত পুর ...	১১৯৪
টার্কি এবং কেপনের জন্ত পুর ...	১১৯৬
টিনের সার্ডিন ...	১২১৪
টোমাটো আমলেট ...	১২৪০
টাংরা ছাতু ডাজা ...	১২৪২
টার্টের জন্ত পেট্টে ...	১২৫৭
টার্টলেটের বরকাটা পেট্টে ...	১২৫৮
টিম্বালে জোপেঁ ...	১৪৭০
টেবিলের সাজ ...	১৫২০
ডিম ...	৭২১
ডিমের মুলুকতানি স্থপ ...	৭৮৫
ডিম দিয়া ব্রেনের সসু ...	১৪৯
ডিম ...	১১৯৮
ডিম সিক ...	১২০০
ডিম সেকা ...	১২০১
ডিম পোড়া ...	১২০২

[ত]

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
ডিম ভাজা ...	১২০৩
ডিমটোটে ...	১২০৬
ডিমের টু ...	১২০৬
ডিমের তুরফি ...	১২০৭
ডিমের মেরিনেড ...	১২১১
ডিমের কাষাষ নোসি ...	১১১২
ডিমের আমলেট ...	১২১৭
ডিমদিয়া ছোলার ডালের কারী ...	১৩২৩
ডুমুরিয়া পোলাও ...	১৪০৮
ডিমে ভর্তা ...	১২৩০
ডিমের আমলেট বিলাতী বেগুন দিয়া ...	১২৩১
ডিমের ফুফু ...	১২৩১
ডিমের দম ...	১২৩৪
ডিমের মিরাজি ...	১২৩৬
ডিমের শিরা ...	১২৩৬
ডিম রিম ...	১২৩৭
ডিমের ছোকা ...	১২৩৮
ডিমের পাক ...	১২৬১
ডিমের পাক (দ্বিতীয় প্রকার ।) ...	১২৬৮
ডাল চিংড়ী ...	১৩৪৮
ডিমের কারী ...	১৩৬২
ডিমের কারী লাল কুমড়া দিয়া ...	১৩৬২

বিষয় ।			পৃষ্ঠা ।
উপসি মাছের ফাই	৮৭৯
ভেমতি স্তালাড	৯৮৩
ভেমতি ফিকাসে	৯৮৪
ভুর্কি কাবাব	১০৩৭
ভিভির রোষ্ট	১১৭৮
ভেমতি দোআরসা	১১৮৪
ভেঁতুলে দম	১২৩৪
ভেরাফি	১২৬৩
ভেঁতুল দিয়া ভেটকী মাছের কারী	১২৯৬
ভামলী কালিয়া	১৩৮০
ভেঁতুলের চাক্কীদার পোলাও	১৪১৬
ভালের পুডিং	১৪৫১
ভুখ দিয়া পাটার সুপ	৭৫৪
দই মাছ	৮১৪
দরে চিংড়ী	৮১৫
দ্বিতীয় রকম	৯২৩
হুধের সন্	৯৩২
দই শসা	৯৭৭
দিল পছন্দ	৯৭৯
ভুখ দিয়া মটন রোষ্ট	১০১৭
ভুরানি কাবাব	১০৩৪
ভুখদিয়া মটন চপ	১০৭৯

[দ]

বিষয় ।			পৃষ্ঠা ।
দোন্ডা সিরাই	১১২১
দেহেবু	১২৮৯
দোপেরাজা	১২৯২
ছধ দিয়া মটন কারী	১৩৫৯
দিক দিল্ল পোলাও	১৪১১
ছধের কাষ্টার্ড	১৪৫২
ছধের রুমজ	১৫১২
নারিকেলের সুপ	১৫৬
নানা মাছের কথা	৯২২
নেবুর সস্	৯৫৬
নটে শাক ভাজি	৯৮০
নোট শাক সিক	৯৯২
নোনা মাছের কুকু	১১১৪
নাকালী কাম	১২২১
নুড় নুড়ী শাকের কারী	১৩৪৬
নারেঙ্গী বা কমলা কারী	১৩৫২
নামকি পোলাও	১৪২০
নারিকেল পুডিং	১৪৩৩
নারিকেলের পুডিং	১৪৫৫
নারিকেলের বিবিদ্ধা ডোসি	১১৫৭
নারিকেল পুডিং	১৪৬০
নারিকেল কুলের পুডিং	১৪৬৫

[৬]

বিষয় ।				পৃষ্ঠা ।
নারিকেল কুন্নি	১৪৯৯
নেবুর্ কুন্নি	১৫০০
নেবুর্ জেলী	১৫০৩
পালিত পক্ষীর মাংস	৭২৭
পালিত পক্ষীর মাংস	৭২৯
পায়রার সূপ	৭৭৫
পালম শাকের সূপ	৭৭৭
পার্শে ম্যাছের টু	৮১১
পার্শে ম্যাছের ফেরিজি	৮৭১
পাত্ত দিরা কই	৮৭৫
পুরোফরেটা	৯১০
পটলের দোয়া	৯১১
প্যাটে ডা পম ডেটেএর	৯১৮
পোয়াস যুলে	৯২০
প্যাটে সেবিক ডাক্রেভেট ইকনমিক	৯২১
পুর	৯২২
পিরানেজ সস্	৯৪৩
পেরাজের গ্রেভি	৯৪৭
পিকান্ট সস্	৯৫১
পুদিনার সস্	৯৫৭
পেরাজের সস্	৯৫৮
পেরিশিয়ান হেচকী	৯৬৬

[ন]

বিষয় ।				পৃষ্ঠা ।
পাকমের আখীরা	৯৮০
পেরাঙ্কের আলাউ	৯৮৮
পালম শাক সিদ্ধ	৯৮৮
পালম শাক সিদ্ধ (দ্বিতীয় প্রকার)	৯৮৯
পালম শাক ভাজি	৯৯০
পাখী সাফ করিবার প্রণালী	৯৯৫
পাঁটার গ্রীল	১০১৭
পাঁটার রোট	১০১৯
পছন্দ কাবাব	১০১৯
পাঁটার বুলি	১০৩২
পাঁটার গ্রীল	১০৩৪
পাঁটার ছাশ	১০৪৬
পাইয়ের অন্ত ট :	১০৫৮
পাতি হাঁসের দমপত্র	১০৬২
পেপার পট	১০৬৮
পোর্কের চণ্ডচণ্ড...	১০৭৩
পোর্ক চপ	১০৮৯
পাতিহাঁস বয়েল	১০৯৫
পায়রা রোট	১০৯০
পায়রা বয়েল	১০৯৮
পায়রার টু	১০৯৮
পায়রার পাই	১২৭৪

[প]

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
পাঁটার কারী ...	১৩০১
পাঁটার কারী (দ্বিতীয় প্রকার ।) ...	১৩০৭
পটোলের বিচিত্র ছোঁকা ...	১৩১০
পাঁটার দমে ঘণ্ট ...	১৩১৬
পার্শ্ব মাছের কারী ...	১৩২৭
পাঁটার কারী (তৃতীয় প্রকার ।) ...	১৩৩১
পাঁটা দিয়া ডালকারী ...	১৩৩২
করণ কুকু ...	১৩৩৩
পেঁয়াজের দোন্ডাকারী ...	১৩৩৬
পটোলের দোন্ডাকারী ...	১৩৪৩
পেঁয়াজের দোন্ডাকারী (দ্বিতীয় প্রকার) ...	১৩৪৬
পাঁটার ফেরিজিকারী ...	১৩৪৭
পেশোয়ারী কোণা ...	১৩৭৮
পুঁই কারী ...	১৩৮৩
পুঁয়ের বিরানি কারী ...	১৩৮৪
পাঁটার বাঙ্গলা ...	১৩৮৬
পাঞ্জরার অমৃতভাজা ...	১৩৮৭
পাঁটার সঁতলান বাঙ্গলা ...	১৩৮৮
পেঁয়াজের দোন্ডাভাজী ...	১৩৮৯
পোর্কের কুরকিট ...	১১৪৩
পোলাওয়ের কোণ্ডা ...	১১৪৬
পেপার কাটলেট ...	১১৪৮

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
পোর্ক কাটলেট ...	১১৫৮
পায়বার কাটলেট ...	১১৭১
পাতি হাঁসের ডেভিল ...	১১৮১
পোষাকী টম্ ...	১১৮৪
পাতি হাঁস বা রাজহাঁসের জন্ত পুর ...	১১৯৬
পেরাজ দিয়া আঙা পোচ ...	১২১০
পার্শে মাছ ডিমদিয়া ...	১২১৩
পনির দিয়া আমলেট ...	১২২৩
পনির স্যাণ্ডউইচ ...	১২২৫
পুদিনার স্যাণ্ডউইচ ...	১২৩০
পটেড ডিম ...	১২৩৫
পুর পনির ...	১২৩৭
পনির টোট ...	১২৩৮
প্যাটি ...	১২৪৭
পাইয়ের জন্ত কাঁচা চর্কি শোধন ...	১২৫০
প্যাটির জন্ত চর্কিভাপে গলান ...	১২৫১
পাফ পেট ...	১২৫৩
পাফ-পেট (দ্বিতীয় রকম ।) ...	১২৫৪
পাইয়ের জন্ত ক্রাট ...	১২৫৬
পর্তাকটী বা শটক্রাট ...	১২৫৭
পেট ...	১২৫৮
পাফ ...	১২৬৭

[ব]

বিষয়।	পৃষ্ঠা।
পেলাও ...	১৩৯৪
পুডিং ...	১৪২৪
পাঁউকটী দিয়া কলার বাড়ি ...	১৪৩৪
পুডিং কেক ...	১৪৩৮
প্লাম পুডিং ...	১৪৩৯
পেয়ারার টু ...	১৪৫৩
পাঁউকটীর পুডিং ...	১৪৬৭
পানি পেয়াট ...	১৪ ৭৯
পাউণ্ড কেক ...	১৪৮৮
পাঁফাতিয়া ...	১৪৮৯
পাউনেবুর আইসক্রিম ...	১৪৯৫
পেক্তা মাদামের আইসক্রিম ...	১৪৯৫
পাইবা টার্টের কল আইসক্রিম ...	১৫০৮
পাঁটার জেলী ...	১৫১২
ফুলকপি ভাজা ...	৮৭৮
ফ্রাঙ্কেলে ডে পোরাম ...	৯১৭
কিলেটস অফ ইলআলা রেডুলাড ...	৯২৬
ফ্রেক গিলানী সস ...	৯৫৪
ফ্রেক ক্রিম সস ...	৯৩৫
ফ্রেক রাই সস ...	৯৫৪
ফঁডাটলো ...	৯৬৮
ফুলকপির শুগাড ...	৯৭৩

[ভ] . .

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
ফকরাশবিন ...	৯৭৫
ফেঞ্চবিন আলা পুলোট ...	৯৫৭
ফিলিস্তী মটন টু ...	১০৪৮
ফেনিমিনস ...	১১৩৭
ফিক্যাণ্ডি ...	১১৫৫
ফিরিস্তী কারী ...	১৩৫৮
ফেঞ্চ ফ্রিটার বা রস বড়া ...	১৪৭৬
ফেরিনা ...	১৪৭৮
ফেঞ্চ গোলারুটা ...	১৪৮২
বাণ মাছের সুপ ...	৭৫৩
বার্লি সুপ ...	৭৬৩
বাঁধাকপির সুপ বা হজ পজ ...	৭৬৭
বিটের সুপ ...	৭৬৯
বাসী মুরগীর মুলুতানি ...	৭৭৪
ব্রেন, ব্রথ, ...	৭৯৩
বাদামের সুপ ...	৭৯৪
বাটার সস ...	৮৬৯
বাগদা চিংড়ীর কাটলেট ...	৮৬৫
বাগদা চিংড়ীর কাটলেট (দ্বিতীয় প্রকার :) ...	৮৬৭
বড় রুই মাছের ফ্রাই ...	৮৭০
বিষম চিংড়ী ...	৮৭১
বাঁধাকপি ভাজা ...	৮৭৮

[ম]

বিবরণ ।	পৃষ্ঠা ।
বাঁধাম বাঁটা দিয়া মাছ তাজা	৮৮১
বাঁটা মাছের কাটলেট	৮৮৪
বড় মাছের কচুরি	৯৮০
বুলিআ মাঁজে	৯২৫
বাটার সস্	৯৩১
ব্রেন সস্	৯৪৯
ব্রাউন সস্	৯৫৪
বস্ত্র এবং জলচর পক্ষীর জন্ত সস্	৯৬২
বিটের স্তালাড	৯৭২
বিটের স্তালাড (বিভিন্ন প্রকার ।)	৯৭৩
বাঁধাকপির ইষ্টারি	৯৭৬
বাঁধাকপির স্তালাড	৯৭৭
বাহ গাজ	৯৮১
বেগুণের চাটনী	৯৮২
বেগুণ ভর্তা	৯৮২
বাঁধাকপি তেমতি	৯৮৩
বেগুণের মিচ	৯৮৫
বাঁধাকপির মিষ্টি স্তালাড	৯৮৭
বিলাতী বেগুণ ভর্তা	৯৮৯
বাঁধাকপির ডাঁটি সিদ্ধ	৯৮৯
বাহার কাবাব	১০৪১
বাসী মাংসের ডেভিল	১০৫৫

[য]

বিষয়।	পৃষ্ঠা।
বিট পালম শাকের একুণ ...	১০৬৪
বাঁধা কপির একুণ ...	১০৬৬
বাঁধা কপির চিম চিম ...	১০৭৪
বেকন বয়েল ...	১০৮৪
ব্রেডিং চপ ...	১১০০
বাগী চিকনের ডুপ্পে ...	১১১৫
বাদসাহী কোস্তা ...	১১১৮
বাগী মাংসের কেরিজি ...	১১২৩
ব্রেন ফ্রিটার ...	১১২০
বড় মুরগীর কাটলেট ...	১১৩০
মুনিয়া পুডিং ...	১১৩৪
ব্রেন ফ্রিটার... ...	১১৩৫
বার্টার্ড চপ ...	১১৪০
বলা ভাজা ...	১১৪৭
বাগী মুরগীর কুর্কিট ...	১১৫৩
বাগী মাংসের মঞ্জি ...	১১৫৭
বেঙনের দোঁলে ...	১১৬১
বর্ধমানের কাবাব ...	১১৬২
বস্ত ও পালিত পুস্তপক্ষী ...	১১৬৯
বার্টার কাবাব ...	১১৭৫
বিলাতী বেঙন দিয়া ডিমপোচ ...	১২২০
ব্রয়েলা ...	১২২৯

[২]

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
ষড় মাছের কচুরি ...	১২৫৯
বাদাম বাঁটা দিয়া মাংসের মালাই কারী ...	১৩২৩
বার্মিজ ফলুরা ...	১৩৪১
বরবটী দিয়া মাংসের কারী ...	১৩৪৫
বাদামী কারী ...	১৩৬০
বোম্বাই খুন্সিকারী ...	১৩৬১
বুন্দালু ...	১৩৬৭
বাগ্‌দা চিংড়ীর পোলাও ...	১৪০৪
বখরি পোলাও ...	১৪১৮
বসে পুডিং ...	১৪২৮
বোলকেথাঙি ...	১৪৪৮
বোল কান্তিঘান ...	১৪৪৯
বাদামের পুডিং ...	১৪৫১
বোষ্টন পেনকেক ...	১৪৫৪
বেভেরোইজ ও ফ্রেজে ...	১৫০৫
বাগী জেলী ...	১৫১৭
ভেড়ার মুড়ার সুপ (মটর চীক সুপ) ...	৭৪৮
ভেড়ার মাথার সুপ ...	৭৫৪
ভামিসিলি সুপ ...	৭৬৮
ভেটকীর সুপ ...	৭৮০
ভিন্ন ভিন্ন মাছের ঠু ...	৮১৩
ভেটকী মাছের মৈলু ...	৮২১

[ল]

বিষয় ।				পৃষ্ঠা।
ভাপা ভেটকী	৮২২
ভেটকী মাছের মৈলু	৮২৫
ভেটকী মাছের বিলসন	৮৩১
ভাপান্নি	৮৫৮
ভাতত দিয়া ভাপা	৮৫৯
ভেটকী মাছ ভাজা	৮৭৭
ভেটকি মাছের গ্রেভি কাটলেট	৯০৬
ভিচামেল	৯৪৬
ভাতের ভিচামেল	৯৪৭
ভিনিগার সস্	৯৬১
ভেলিটেবল মটন ষ্টু	১০৫৫
ভেড়ার জিহ্বা সিদ্ধ	১১৯৬
ভেড়ার জিহ্বার কাটলেট	১১৯৭
ভাপে ডিমসিদ্ধ	১২০০
ভেড়ার কোম্বা	১৩২০
ভেটকী মাছের কিসমিস দিয়া কালিয়া	১৩৯৪
ভাতের পুডিং	১৪২৯
ভাপা কাষ্টার্ড পুডিং	১৪৪১
ভেনিলা আইসক্রিম	১৫০১
মাছ	৭২৪
মাংস	৭২৬
মটনের ষ্টক	৭৩২

[৪]

বিবরণ।	পৃষ্ঠা।
মটর ডালের রূপ ...	৭৫০
মাছের ঝেঁক ...	৭৫২
মাগুর মাছের রূপ ...	৭৫৮
মুলুকতানি রূপ ...	৭৬৩
মাশরুম রূপ ...	৭৭৪
মকটার্টিশ রূপ ...	৭৯০
মটর তরু ...	৭৯২
মেকরনি রূপ ...	৭৯৫
মাছ (অরোজনীর কথা।) ...	৭৯৭
মৌরলা মাছের স্থান ...	৮১৪
মাগুর মাছের ফেরিজ ...	৮৭৭
মাছের ঐল ...	৮৮৯
মাছের রোট ...	৮৯১
মুড়া ভাজা ...	৮৯১
মাছের তেলে মাছ ভাজা ...	৮৯৪
মাছের ক্রোকেট ...	৮৯৭
মাছের পাই ...	৮৯৮
মাছের আলুর চপ ...	৯০৪
মাছের ডবলী ...	৯০৫
মাছের বরফি ...	৯১৭
মালাই সস্ ...	৯১১
মের্নাজে ...	৯৪২

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
মেটের ডোটেল নুতান ...	২৪৬
মুরগীর সিরামি কাবাব ...	১০৪৩
মুরগীর টু বিলাতী বেগুন দিয়া ...	১০৪৭
মুরগীর লাউন টু ...	১০৪৯
মটনের আউন টু ...	১০৫৭
মটন টু ...	১০৫২
মুরগীর আইরিশ টু ...	১০৫৭
মটনের আইরিশ টু ...	১০৬০
মটন চপ ...	১০৬১
মটনের ডবল ...	১০৬০
মটন রোস্ট (দ্বিতীয় প্রকার ।) ...	১০৬৯
মুরগীর পাইয়ের লুট টু (দ্বিতীয় প্রকার ।) ...	১০৭২
মটন টেক ...	১০৭৮
মটনের ভাজা টু ...	১০৮২
মটনের গির্ডের মাংস রোস্ট ...	১০৮৫
মটনের হ্যারিকট ...	১০৮৬
মেটে দিয়া বেকন ভাজা ...	১০৮৮
মুরগীর ফিকিসি ...	১০৯১
মাংসের ভিনিগার চপ ...	১১০২
মেটের ফেরিজি ...	১১১৪
মানী কোণ্ডা ...	১১১৮
মেটের ফেরিজি (দ্বিতীয় প্রকার) ...	১১২০

[৪]

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
মটন ফ্রিট ...	১১২৫
মটনের ক্রাফট ...	১১৩২
মুরগীর ঠু... ...	১০৫৩
মাগুর মাছের শাদা ঠু... ...	৮১৫
মালাই মৈলু ...	৮২৮
মাছের বেক... ...	৮৪৯
মাছের সিক কাবাব ...	৮৫৩
মাছের হুসনি কাবাব ...	৮৫৫
মেটেড স্টেকার ...	৯৫২
মাটোড ...	৯৫৪
মাটোড সস্ (দ্বিতীয় প্রকার ।) ...	৯৫৪
মেটের সস্ ...	৯৫৮
মিঠা সস্ ...	৯৬১
মুনার স্যালাড ...	৯৭৮
মেকরনি এবং তেমতি সস্ ...	৯৮৬
মুরগী বরেল ...	৯৯৮
মুরগীর বুলি... ...	১০০০
মুরগী রোস্টে ...	১০০৩
মুরগী গ্রীল ...	১০০৪
মুরগীর ফাসি গ্রীল ...	১০০৪
মুরগীর হিন্দুস্থানী কাবাব ...	১০০৬
মুরগীর আন্দ্রানি কাবাব ...	১০০৭

[୧]

ବିଷୟ ।	ପୃଷ୍ଠା ।
ସୁରଗୀର ହାଡ଼ି କାବାବ ...	୧୦୦୮
ସୁରଗୀର କାବାବ ନୋସି ...	୧୦୦୯
ସୁରଗୀର ଯୋଗଲାହି କାବାବ ...	୧୦୧୧
ସୁରଗୀର କୋର୍ମା କାବାବ ...	୧୦୧୨
ସୁରଗୀର କ୍ରାସ ରୋଷ୍ଟି ...	୧୦୧୩
ସୁରଗୀର ପୋଲାଓ ...	୧୦୧୪
ମଟନ ରୋଷ୍ଟି ...	୧୦୧୮
ମଟନେର କଲାର ...	୧୦୨୦
ମଟନେର ପକସନ କାବାବ ...	୧୦୨୨
ମଟନେର କ୍ରାସରୋଷ୍ଟି ...	୧୦୨୩
ମଟନେର ବ୍ରାଉଓ କାବାବ ...	୧୦୨୪
ମଟନ ବୁଲି ...	୧୦୨୭
ମଟନ ବେକ ...	୧୦୩୦
ସୁରମା ନିରା ଲ୍ୟାନ୍ସଲେଗ ବୟେଲ...	୧୦୩୭
ସୁରଗୀର ଲିଫେନ କାବାବ ...	୧୦୬୬
ସାହ ପୋଡ଼ା ...	୮୫୫
ସାହେର ଲମ୍ପକ ...	୮୫୯
ସାହେର ବଳା ...	୧୧୩୭
ସୁରଗୀର ଫ୍ରିଟ ...	୧୧୩୭
ସୁରଗୀର ଲାଲି ...	୧୧୩୯
ସାହେର ଫେରିଜି ...	୧୧୪୧
ମଟନେର ମେଲାସି ଚମ୍ପା ...	୧୧୪୨

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
মটন ষ্টেক ...	১১৪৫
মিচ ...	১১৪৬
মকমাসরুম ...	১১৪৯
মিটব্রেড ...	১১৫১
মটনের কাটলেট ...	১১৬৪
মিশরি ...	১১৮২
ময়ুরের রোট ...	১১৮৫
ময়ুরের সাল্মি ...	১১৯২
ময়ুরের কাটলেট ...	১১৯২
ময়লা দিয়া ডিমের আমলেট ...	১২২৭
মেকেরনি ও পনির ...	১২২৮
মাছের ডিমের স্যাণ্ডউইচ ...	১২৪২
মেকেরনির উইল ...	১২৪৪
মেকেরনি ও টোমাটো সস্ ...	১২৪৫
মটনের স্যাণ্ডউইচ ...	১২৪৭
মুরগীর পাই ...	১২৬৪
মটনের পাই ...	১১৬৭
মুরগীর কারী ...	১২৮৪
মুগের ডাল কারী ...	১২৯৪
মটনের বুনালু ...	১৩০৩
মসুর ডালের মাদ্রাজীকারী ...	১৩০৬
মেটের দোপেরোজা ...	১৩১১

[ক]

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
মাংসের বোম্বাইকারী ...	১৩১৩
মাংসের বিবিকি ...	১৩১৯
মুরগীর কাণ্টিকাথেন ...	১৩৩৪
মটন কারী ...	১৩৪০
মুরগীর মালাইকারী ...	১৩৪০
মুরগীর কোর্মা ...	১৩৪৪
মাছের ভাজাকারী ...	১৩৪৭
মুরগীদিয়া ডাল ...	১৩৪৯
মটন কারী ...	১৩৫০
মুরগীর মালাইকারী ...	১৩৫১
মাদ্রাজী আসাড়িকারী ...	১৩৫৩
মুরগী দিয়া মুগের ডাল ...	১৩৫৫
মাংসের মালাইকারী ...	১৩৫৭
মাংসের গ্রেভিকারী ...	১৩৬৩
মুরগীর দোপের রাজা ...	১৩৬৪
মটনের কোর্মা ...	১৩৬৬
মুলালি ...	১৩৬৯
মাদ্রাজী ঝাল ফেরিজি ...	১৩৭০
মজিনা ...	১৩৭৩
মেওরাড়ী দোপের রাজা ...	১৩৭৫
মুরগীর ইংরাজী পোলাও ...	১৩৯৬
মিষ্টান্ন বিবিকা ...	১৪৪৪

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
মাংসের ইংরাজী পোলাও ...	১৪০১
মুরগীর খীরমীচ পোলাও ...	১৪০৫
মিষ্টিসাঁ বিবিদ্ধা (দ্বিতীয় প্রকার ।)	১৪৫০
মরদার গ্লাম পুডিং ...	১৪৭১
মাল্লাই সন্ বা ক্রিম সন্ ...	১৪৭১
মিষ্টি আমলেট ...	১৪৭২
মিষ্টি-আমলেট (দ্বিতীয় প্রকার ।)	১৪৭৩
মাম্বালেড পুডিং ...	১১৭৫
মাম্বালেড সন্ ...	১১৭৫
কুইমাছের তেগতি দিয়া সুপ ● ...	৭৫৭
কুইমোতার সুপ ...	৭৬১
কুইমাছের কাঁচা আষ দিয়া ষ্টু ...	৭৯৯
কুই মাছের মৈলু ...	৮২৫
কুই মাছের বামি ...	৮৩৭
কুই মাছের ডিম ফ্রিটার (দ্বিতীয় প্রকার ।)	৮৬৪
কুসা ...	৮৮৭
কুইয়ের সন্ ...	৯৩৯
ক্রেমুলাড ...	৯৪১
কসুনের সন্ ...	৯৪৫
কোষ্টে ...	৯৯৪
কোষ্টের অনুবন্ধন ...	৯৯৭
কুইমাছের চিমাই ...	১০৭৫

বিবরণ ।	পৃষ্ঠা ।
রাজহাঁস রোস্টে ...	১০৭২
রাজহাঁস রোস্টে (দ্বিতীয় প্রকার ।) ...	১০৭৩
রাজহাঁসের বয়েল ...	১০৭১
রাজহাঁসের বয়েল (দ্বিতীয় প্রকার ।) ...	১০৭২
রিব্ব কাটলেট এবং আলুম্যান ...	১১৫৭
রিসোল কাটলেট আলিটালিয়ান ...	১১৬৭
রাজহাঁসের ডিম সিদ্ধ ...	১২১৩
ক্রমেলি মালাই ...	১২২২
রামতা ...	১২৮৬
কুইম্বাছের কারী ...	১৩০৫
কুইম্বাছের কারী ...	১৩২২
কটীর পুডিং ...	১৪৫৭
রোলিপোলি পুডিং ...	১৪৫৮
কটীর পুডিং ...	১৪৮০
রাঙ্গা বেরি আইসক্রিম ...	১৪২৩
রাবড়ির কুলি ...	১৪২২
লালকুমড়া দিয়া ভাতের সুপ ...	৭৫৪
লাউয়ের ট্রামক্রাউ ...	৮০৭
লক্ষনানি ...	৯০৮
লাউয়ের স্যালাড ...	৯৮৪
লাম্ববেক ...	১০২৯
লাম্ববেগবয়েল ...	১০৮৭

ବିଷୟ ।	ପୃଷ୍ଠା ।
ଜାଣିବେର ପୁଡ଼ିଂ ...	୧୫୭୦
ଜାଣିବେର ପୁଡ଼ିଂ (ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ।) ...	୧୫୫୨
ଲୁଡ଼କି ...	୧୫୧୮
ଲିକାର କରା ପତ୍ରପତ୍ରର ଯଥାସ ...	୧୭୦
ଲବଙ୍ଗୀ ...	୧୭୧
ଲବଙ୍ଗୀ ଦେଓରା ଟେକ ...	୧୫୫
ଲାନାଟୁକ ...	୧୫୫
ଲବଙ୍ଗୀ ଲୁଗା ...	୧୫୭
ଲବଙ୍ଗୀ ନିରା ବାଲିଲୁଗା ...	୧୫୭
ଲମାଲିନା ଚିଂଡ଼ୀର ଟ୍ରାମକ୍ରାଫ୍ଟ ...	୮୦୨
ଲମାର ମସ୍ ...	୧୫୫
ଲମାର ମସ୍ ...	୧୫୦
ଲକ ଲବଙ୍ଗୀ ...	୧୭୭
ଲମାର ଲାଲାଡ଼ ...	୧୭୭
ଲମା ତେଲତି ...	୧୫୫
ଲାଇନ କାଟା ହାଲ ...	୧୦୭୭
ଲାଇନ କୋଷ୍ଠା କାବାବ ...	୧୧୧୭
ଲେରି ଡିମ୍ ...	୧୧୦୫
ଲମାଲିନା ଆମଲେଟ ...	୧୧୧୧
ଲାକିଲା ...	୧୧୮୮
ଲକ ଚିଂଡ଼ୀ ...	୧୧୧୦
ଲଫେନାର ଲୁକ୍ସ ...	୧୫୭୧

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
শাদাশিদা গ্যান কেক ...	১৪৫৪
ইক ...	৭৪১
বোল মাছের ড্রাউনটু ...	৮১৬
বোল মাছ ডাওয়া ...	৮৮২
বোল ফিলেট ...	৮৮৩
বোলমাছের কচুরি ...	৯০৩
ডুবেরি আইসক্রিম ...	৯৪৯৪
সাধারণ কথা ...	৭১৮
সুপ ...	৭৩৬
১৫ মটন তথ ...	৭৬০
সুপের জন্ত ডিমের গুলি ...	১৬১
সীমের সুপ ...	৭৭২
● ১৫ মটন তথ (দ্বিতীয় প্রকার) ...	৭৭৯
সিংইমাছের টু ...	৮১৫
সিঙ্গা মেলু ...	৮২৮
সিঙ্গ মাছ এবং ছেঁদের সস ...	৮৪০
সিংইমাছের ফেরিজি ...	৮৭৬
সিংগাড়া ...	৯০৯
সোল অ গ্রেভ্যা ...	৯২৪
সস এবং গ্রেভি ...	৯২৮
সুইস সস ...	৯৩৫
● সস পোয়াভেড ...	৯৩৮

ବିଷୟ ।				ପୃଷ୍ଠା ।
ମସ୍ ଆଲା ହିକାସେ	୨୫୦
ମସ୍ ଡା ଯୁଡାର୍ଡ	୨୫୨
ହୁବିଜ ମସ୍	୨୫୩
ମେଲେରି ମସ୍	୨୫୬
ହାଲାଡ ମସ୍	୨୬୦
ମିକୁଳା	୨୭୨
ମିକ୍ କାବାସ	୨୦୨୮
ମି ପାହି	୨୦୭୭
ମାକିଂ ମିଗ	୨୦୮୨
ମୋହନୀ କାମ	୨୦୯୫
ମସେଇ ଡାଞ୍ଜା	୨୧୫୨
ରାହିପ	୨୧୭୭
ହୁକ୍ରେ ଓ ହେମୋଜ	୨୨୨୫
ହାଉଡ଼ିଟ୍	୨୨୨୫
ହୁହାଜିମା	୨୨୫୦
ମିରାଜ କାଲିସା	୨୩୮୨
ମିରାଜି ପୋଲାଓ	୨୫୨୫
ହୁଇମ କେକ	୨୫୮୭
ମହଜ ଜେଲୀ	୨୫୨୭
ହରିଂଗେର ଗୁପ	୨୭୮
ହାମେର ଡିମେର ବ୍ରାଉନ ଟୁ	୮୨୨
ହଟ ପୁମିନାର ମସ୍	୨୫୭

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
হিন্দুস্থানী কানাব ...	১০৩০
হস্তপদ্ম ...	১০৫১
হ্যান্সিকট মটন ...	১০৫২
হাস ...	১০৬২
হাঁসের কানাব ...	১০৭৭
হাস কানাব (দ্বিতীয় প্রকার ।) ...	১০৮০
হরিণের মাংসের অন্তরূপে ভেড়ার মাংস ...	১০৮৪
হাঁসের টু ...	১০৯৬
হিন্দুস্থানী কোণ্ডা ...	১১১০
হাঁসের সান্নি ...	১১৭০
হরিণের মাংস ...	১১৮৬
হরিণ রোষ্ট ...	১১৮৮
হরিণ মাংসের হ্যাশ ...	১১৮৮
হাতা চাঁচা ...	১২২১
হামের আমলেট ...	১২২৩
হাঁসের ডিমের একু ...	১২৩৩
হ্যাম ও আণ্ডা ভাজা ...	১২৪৩
হামের স্টাউউইচ ...	১২৪৬
হাল্কা পেট্টে ...	১২৫২
হাল্কা ক্রাষ্ট ...	১২৫৬
হাঁসের পাই ...	১২৬৭
হামের প্যাটি ...	১২৭৭

বিষয় ।				পৃষ্ঠা ।
হুসনি কাণী	১৩০৩
হটকারী	১৩৩৮
হটকারী (দ্বিতীয় বক্য ।)		১৩৩৯
হজমী জল (পেপার ওয়াটার)		১৩৭৪
হিন্দুস্থানী কারী	১৩৮২
হাঁসের বাজনা	১৩৮৫
কোরা দালিয়া	৮২৯



Elizabeth B. B. B.

আমিষ ও নিরামিষ আহার ।

তৃতীয় খণ্ড ।

প্রথম সংস্করণ ।

আমিষ খণ্ড ।

শ্রীপ্রজ্ঞাসুন্দরী দেবী প্রণীত ।

হাওড়া ।

ব্রটিশ ইণ্ডিয়া প্রিন্টিং ওয়ার্কস হইতে

শ্রীস্ববেন্দ্রনাথ ভট্টাচার্য্য দ্বারা মুদ্রিত ।

আখিন, ১৩১৪ সাল ।

সকল সত্ত্ব বক্ষিত ।]

[মূল্য ৩ টাকা ।



বিজ্ঞাপন ।

—:O:—

আমিষ নিরামিষ আহারের প্রথম দুই খণ্ডে নিরামিষ খাবারের প্রস্তুত প্রণালী সম্বন্ধে লেখা গিয়াছে । এই খণ্ডে আমিষ আহারের জন্য মাংস রাখিবার প্রণালী বিস্তৃতরূপে দেওয়া হইল ।

আমাদের দেশের লোকেরা প্রধানতঃ নিরামিষাণী এবং যুরোপীয়েরা প্রধানতঃ আমিষাণী । আমিষ খণ্ডে সেই কারণে বেশী ভাগ যুরোপীয়দিগের খাদ্য প্রস্তুত প্রণালী তাহাদের বিতর্কসঙ্গ-সারে দিতে বাধ্য হইয়াছি । অবশ্য ইহাতে অনেক দেশীয় খাদ্যও স্থান পাইয়াছে ; এবং এমন অনেক খাবার ইহাতে আছে, যাহারা মূলে দেশীয়, কার্যতঃ বিদেশী হইয়া দাঁড়াইয়াছে ; আসল কথা সে সকল দেশীয় খাবার যুরোপীয়েরা বেশী পছন্দ করে বলিয়া উহাদের টেবিলেই তাহারা আসন পায় ।

এই আমিষ খণ্ড লিখিতে আমাকে জীব হিংসার প্রস্তর দিতে হইয়াছে । হিংসা সাম্বিকতার বিরোধী । অতিশয় হিংস প্রকৃতি-অনুর বা অসত্য বর্ষের জাতিরা হিংসার বশবর্তী হইয়া খাদ্যাখাদ্য বিচার করে না, আম, মাংস আহার করিয়া থাকে । এই হিংসা বৃত্তি যত কমিয়া আসে যাহুব তত খাদ্যাখাদ্যের বিচার করে, পাক করিয়া খাইতে ভাল বাসে । পাক বিজ্ঞা শাস্ত্র সাম্বিকতার পক্ষপাতী । পাক প্রণালী-হিংসার বস্ত্র আম মাংসকে সংস্কৃত করিয়া তবে আহার করিতে বলে । সুবিধা সকল বিষয়ে শিক্ষা ও সংস্কার অবর্তন করিয়া

গিয়াছেন ; আহারেও তাহা না করিয়া ছাড়েন নাই । অসত্য অবস্থায় যখন আত্মরিক ভাব প্রবল থাকে, তখন আম মাংস খাইতে কচি হয় ; কিন্তু জ্ঞান শিক্ষা সংস্কারের সঙ্গে যথেষ্ট আহারকে সংযুক্ত করিয়া খাইতে চার, খাতাখাত বিচার করিয়া যায় । পাকশাস্ত্র হিংস্র আহারকেও সাধিকতার অভিমুখে লইয়া যায় । তাই বলিতেছি আমিও আহারের পাক প্রণালী লিখিয়া প্রকৃতপক্ষে সাধিকতার পোষকতা করা হইয়াছে বলিতে হইবে । হিংস্র বস্ত্র মাংসাহারকে সংযুক্ত ও সুসংযুক্ত করিয়া বিরূপে খাইতে হয়, পাকপ্রদে তাহাই প্রদর্শিত হইয়াছে ।

• পাকপ্রদে আমরা আমিকে ত্যাগ করিতে পারি নাই তাহার কারণ আছে । মানুষের আহার তাহার স্বভাবের অন্তর্ভুক্ত । সাধিক প্রকৃতির শাস্ত্র প্রকৃতির লোকেরা দুগ্ধ সূত ও মিষ্ট বস্ত্র এবং নিরামিষ আহার করিতে ভাল বাসেন । আর রাজসিকেরা মাংস প্রধান আহার ও অল্প কটু দ্রব্যাদি খাইতে ভাল বাসেন । সাধিক ও রাজসিক মিশ্র প্রকৃতির লোকেরা মিশ্র খাদ্য খাইয়া থাকেন । মানব সমাজে যখন সাধিক ও রাজসিক দুই প্রকৃতির লোকই আছেন এবং এই দুই প্রকৃতির লোকেই যখন সমাজের উচ্চ আসন অধিকার করিয়া আছেন ; তখন আহার সম্বন্ধীয় গ্রন্থ লিখিতে গিয়া সাধিক প্রকৃতির ও আহার যেমন লিখিব, সেইরূপ রাজসিকের আহারও আমরা ত্যাগ করিতে পারি না । আমিষাহার রাজসিকদিগের প্রধান খাদ্য ; পূর্বকালে কৃত্রিম রাজারা যুগ শীকার করিয়া খাইতেন । ইত্যাদি কারণের জন্য আমি আমিষ আহারকে ত্যাগ করিতে পারি নাই ; নতুবা গ্রন্থের একান্ত অসম্পূর্ণ হইয়া থাকিবে ।

এতদিন পরে বহু বাধা বিঘ্ন অতিক্রম করিয়া তবে আমি এই আমিষ খণ্ডটী বাহির করিতে সক্ষম হইলাম। কিন্তু তবু আমি এই এক খণ্ডে সমুদয় আমিষাহার রন্ধন প্রণালী শেষ করিয়া উঠিতে পারি নাই; আর এক খণ্ড বাহির করিতে পারিলে তবে তাহাতে আমাদের দেশীয় আমিষ রন্ধন প্রণালী বাহির করিয়া পরিচূর্ণ হইতে পারিব। এই পুস্তক লিখিবার মধ্যকালে আমার উপর দিবা কত বিপদ গিয়াছে। পাছে আমার এই গ্রন্থ অসম্পূর্ণ থাকিয়া যার সেইজন্য ভগবানকে কত ডাকিয়াছি।

এই গ্রন্থ প্রকাশে আমার স্বামী যদি আমাকে বিশেষরূপে উৎসাহিত না করিতেন, তাহা হইলে ইহা প্রকাশ করিতে সমর্থ হইতাম কি না সন্দেহ। আমি যে ব্রত গ্রহণ করিয়াছি, এক্ষণে তাহার মধ্য পথে আসিয়াছি মাত্র। এক্ষণে ঈশ্বরের নিকট এই প্রার্থনা যে, ব্রতেশের মঙ্গলের জন্য আমিষ নিরামিষ আহারের অবশিষ্ট খণ্ডগুলি প্রকাশ করিবার কালে যে সমুদয় বাধা বিঘ্ন আসিয়া পড়িবে তিনি সে সমুদয় অপসারিত করিয়া নির্বিঘ্নে কার্য সমাধা করিয়া দিন। ইতি—

হাওড়া,
১৩ই অশ্বিন, ১৩১৪ সাল।

ঐপ্রজ্ঞানন্দরী দেবী।

সূচীপত্র ।

—:০:—

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
অরেষ্টার হাফিং ...	১১২৫
অরেষ্টার প্যাটি ...	১২৮০
আলুর সুপ ...	৭৫১
আলুর সুপ (দ্বিতীয় প্রকার) ...	৭৫২
আলু দিরা ভেটকী মাছের টু ...	৮০৫
আলুর ফেঞ্চ টু ...	৮২০
আমুসি দিরা মৈলু ...	৮২৬
আঙা সস ...	৯৩৩
আঙা বাটার্ড ...	৯৫৩
আলু সিদ্ধ ...	৯৬৪
আলুর কোণ্ডা ...	৯৬৪
আলুর গোলা ...	৯৬৫
আলুর পাই ...	৯৬৬
আটি' চোক ...	৯৭০
আটি' চোক ভাজা ...	৯৭০
আঙাপি ...	৯৭৪
আলু সিদ্ধ ...	৯৯১

বিবরণ ।	পৃষ্ঠা ।
আদা দিয়া মুরগী বয়েল ...	১০০১
আঙা কাবাব ...	১০১৫
আঙা বেকন ...	১০২৪
আইরিশ টু ...	১০৪৫
আঙা বেকন (দ্বিতীয় প্রকার) ...	১০৮৩
আলুর চপ ...	১১০৪
আলুর চপ (মাংস খণ্ড দিয়া) ...	১১১২
আঙা হাম ...	১১৫৯
আঙা পুরিয়া কাবাব ...	১২০৪
আলুর আমলেট ...	১২১৯
আলুর পাই ...	১২৭৫
আলুমেথেনা (কার্টিউ কাপ্তেন) ...	১৩১৮
আদা দিয়া মটনের কারী ...	১৩৩৬
আলু মেথেনা (দ্বিতীয় প্রকার ।) ...	১৩৫৪
আলু দিয়া মুরগী বয়েল ...	১৩৭৯
আন্দ্রানি পুডিং ...	১৪৩১
আমের পুডিং ...	১৪৪৫
আনারসের কাষ্টার্ড ...	১৪৫৯
আইসক্রিম ও জেলী ...	১৪৯১
আমের ফুল ...	১৪৯৬
আতার কুন্নি ...	১৪৯৮
আনারসের কুন্নি ...	১৫০০

[চ]

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
আরস চক ...	১৪০২
আতার ফুল ...	১৫১৪
আতার ফুল (দ্বিতীয় প্রকার) ...	১৫১৪
ইলিশ মাছের ঠু ...	৮০০
ইলিশমাছের ট্রামকাডু ...	৮০৬
ইটালিয়ান সম্ ...	৯৩৮
ইসাফু ...	১২৮৭
ইলিশমাছের কারী ...	১৩৯৫
ইলিশমাছের উল্লাস ...	১৩২৫
ইটালিয়ান পাক ...	১৪৩৯
উফ্‌ অ'সাম্ ...	১২০৫
উফ্‌ এ ন'পিন্ ...	১২০৯
উফস্‌আলানিজ্ ...	১৪১৬
এম্পারাগাস রূপ ...	৭৮২
এগস-আ-লট্রাইপ ...	৮৩৯
একচাপি ...	৮২৭
একোভি সম্ ...	৯৩০
একোভি এসেন্স সম্ ...	৯৩০
এপেল ঠু ...	৯৫১
এপ্রিকট জেলী ...	১৫০৭
এপ্রিকট আইস ক্রিম ...	১৪৯৪
এপেল পুডিং ...	১৪৭৪

[ছ]

বিষয় ।			পৃষ্ঠা ।
এরারুট পুডিং	১৪৬২
এলবিয়ান পুডিং	১৪৬২
এয়ার পুডিং	১৪৬৩
এপেল কাষ্টার্ড পুডিং	১৪৬৪
এরারুট পুডিং (দ্বিতীয় প্রকার)	১৪৬৭
ওয়াইন সস্	১৪৬৮
ওনিয়ান ওজ্	১৪৬৭
ওটমিল পুডিং	১৪৮৭
কিমা মাংসের ভাজা কারী (দ্বিতীয় প্রকার)	১৩৯০
কমলা নেবুর পোলাও	১৩৯৭
কমলা মাছ দিয়া পুরাণ চালের পোলাও	১৪০৩
কলেজ পুডিং	১৪৩৪
কাষ্টার্ড	১৪৩৫
কলার পিঠা	১৪৪৭
কলার ফ্রিটার	১৪৬৪
কমলা নেবুর ভুগদানি	১৪৬৬
করনফা ওয়ারের পুডিং	১৪৭৩
কেবিনেট পুডিং	১৪৮১
ক্রিসমাস কেক	১৪৮৪
করনফা ওয়ার রান্না	১৪৯৬
কমলা নেবুর কুন্নি	১৫০২
কাঁচা আমের কুন্নি	১৫০৩

[জ]

বিষয় ।			পৃষ্ঠা ।
কমলা মালাই	১৫০৬
কমলা নেবুর ঠাণ্ডা জেলী	১৫০৮
কাঁকড়ার উপরে জেলী	১৫১৫
ক্রমনী	১৫২৬
কাঁচা মটর লিঙ্গা মাংসের জগ সুপ	৭৪৬
ক্রিম সুপ	৭৮৪
কাঁচা মাংসের রস	৭৯৫
কটমাছের ষ্টু	৮১৩
কচ্ছপের আইরিশ ষ্টু	৮১৭
কচ্ছপের ব্রাউন ষ্টু	৮১৮
কোণ্ডা পুডিং	৮৩০
কটবয়েল ও একোভি সম্	৮৪২
কাল ভেইস মাছ বয়েল	৮৪৩
কাঁকড়ার খোলা পিঠে (হটক্র্যাব ।)	৮৪৬
কুচা চিংড়ীর বারাহ	৮৪৯
কান্সমি মাছ...	৮৫১
কুচা চিংড়ীর বাড়ুয়া	৮৫২
কচ্ছপের চপ...	৮৬৯
কটমাছের পাতখোলা	৮৭২
কুমড়াফুলের কাটলেট	৮৭৯
কচ্ছপের কোণ্ডা	৮৮১
কচ্ছপের রোষ্ট	৮৯০

[বা]

বিষয় ।			পৃষ্ঠা ।
কচ্চপের ষ্টেক	৮২৩
কাঁকড়ার কাটলেট	৮২৬
কাঁকড়ার কোণ্ডা	৮২৭
করোলার দোন্না	৯১২
ক্রোপ ডা পোয়াস	৯১৪
ক্রিম দিয়া আণ্ডাটাউড	৯৫৩
কাটাউড সস্	৯৫৯
কেপার সস্	৯৬০
কচ্চপের সস্...	৯৬২
কঁকমবর আলামেত্তর ডোভেল	৯৬৯
কাঁচা আমের স্যালাড	৯৭৮
কেল্লুরি '	৯৭৯
কড়াই শুটি ভাপা	৯৯০
কাবাব	৯৯২
কেপন	১০০৯
করোলার দোন্না ভাজি	১১১৭
কিমা মাংসের কাটলেট	১১২২
কিমা গ্রেভি কাটলেট	১১২৭
কিমা কাটলেট	১১৩৩
কিমা গ্রেভি কাটলেট	১১৩৫
কিডনী ব্রয়েল	১১৫৬
কচি শসার দোলে	১১৬০

[৩]

বিষয়।	পৃষ্ঠা।
কিমা মাংসের কিরেকি ...	১১৬৩
কুরকিট ...	১১৬৫
কটলেট ডেমুট আল্লা সুবিজ ...	১১৬৬
কাল মুরগী ...	১১৮০
কটলেটে ডেলি এভার সম্ গ্রসিল ...	১১৯১
কিডনী গ্রীল... ...	১১৯৩
কুর্বিন ...	১২০৮
কুর্দানি ...	১২১৬
কিমা মাংসের আমলেট ...	১২১৯
কচ্চপের ডিম ...	১২৩২
কিমামাংস দিয়া স্যাও উইচ... ...	১২৪০
কোপ্তা প্যাট্রি ...	১২৭১
ক্রমেকি ...	১২৭৩
কাঁচা আম দিয়া মটনকারী... ...	১২৯১
কোন্না কারী... ...	১২৯৩
কচ্চপের কারী ...	১২৯৯
কচ্চপের কারী (দ্বিতীয় প্রকার।) ...	১৩০০
কইমাছের কারী ...	১৩০৯
কালিয়া জগুরথ ...	১৩২২
কিমা মাংসের ভাজা কারী ...	১৩২৭
কইমাছের মালাই কারী ...	১৩২৯
কোপ্তা কারী ...	১৩৬৮

[ট]

বিষয়।	পৃষ্ঠা।
কাশিরী কোণ্ডা কারী ...	১৩৭১
কারোলা দিরা মুরগীর কারী...	১৩৮২
ধরগোসের সুপ ...	৭৭৬
খুর্মানি কাবাব ...	১০৪৪
ধরগোসের ঘোষ্ট ...	১১৭২
ধরগোস বয়েল ...	১১৭৪
খোলাদম ...	১১৮৩
ধরগোসের চপ ...	১১৯০
ধরগোসের জন্তু ষ্ট্যাফিং ...	১১৯৪
খা স্তাপ্যানকেক ...	১২৫১
ধরগোসের পাই ...	১২৭০
খাম আলু দিরা চিংড়ীর হেঁচকী ...	১৩০৮
খীরের আমলেট ...	১৪৪১
খীরের পুডিং... ...	১৪৪৩
গাজরের সুপ... ...	৭৭০
গাজরের সুপ (দ্বিতীয় প্রকার।) ...	৭৭১
গলা পিঠাচি ...	৮৫৭
গলদা চিংড়ীর হাঁড়ি কাবাব ...	৮৬১
গ্রীলড সোল ...	৯২৩
গিলাসী সস্... ...	৯৩২
গাথিক সস্... ...	৯৪২
গ্রেভি কাটলেট... ...	১১০৭

[৪]

বিষয় ।			পৃষ্ঠা ।
পেলাসী চপ...	১১২৪
গুলেলী কোণ্ডা	১১৫০
পোলাচিপ্যাটী	১২৯০
জুজরাটি মতিহার	১৩৭৬
গলদা চিংড়ীর মালাই পোলাও	১৪২২
ঘি পোড়া	৯৫২
চিংড়ী মাছের সুপ	৭৮১
চিকেন ব্রথ	৭৮৭
চিকেন ব্রথ	৭৯৬
চিকেনের জগ সুপ	৭৮৯
চিভল মাছের টু	৮০২
চিভল মাছের টু বিলাতী বেগুন দিয়া	৮০৪
চিংড়ী স্যালাড	৮৩৬
চিংড়ী মাছের কোণ্ডা	৮৬৮
চিংড়ী মাছের বড়া	৮৬৯
টঙ টঙ	৮৮৮
চিংড়ী পাক	৯০১
চিংড়ী সান্নি	৯১৩
চিংড়ী সস্	৯৩৩
চিনির রং	৯৪৮
চোলাই	৯৬৮
চিকন রোট	১০০৩

[ড]

বিষয়।	পৃষ্ঠা।
চিকন গ্রীল ...	১০৩৯
চিকন ষ্টু ...	১০৫৪
চও চও ...	১০৬৯
চপ, কাটলেট, কোণ্ডা কাবাব	১০৯৮
চিকন কাটলেট	১১২৯
চিংড়ীর মিটোপাসো	১২১৫
চর্কি দিয়া পাক পেট	১২৫৫
চিংড়ীর প্যাটি	১২৭৮
চিংড়ীর পাক	১২৭৯
চিংড়ীর ফতেনা	১২৯৮
চিংড়ী মাছের হেঁচকী	১৩০০
চিংড়ী মাছের রামতা	১৩১৫
চিংড়ী মাছের কালিয়া	১৩৩৪
চিকন কারী...	১৩৬৪
চিকনের মালাইকারী	১৩৬৫
চিড়ার ষ্ট পোলাও	১৪০০
চিনির ঠোঙার কাটাড পুডিং	১৪৭৭
চকোলেট ক্রিম	১৫০৪
ছাঁচা খরগোশ বা কোরেনেল	১১৮৯
ছানার পুডিং কেক	১৪৩৬
ছানার প্যান কেক	১৪৬০
ছানার পনির	১৪৮৫

[৬]

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
ছানার পনির (দ্বিতীয় প্রকার)	১৪৮৬
ছানা ও রাবড়ির কেক	১৪৮৮
ছানার মজা	১৪৮৯
জগন্মুগ	৭৬২
জুলিয়ান সুপ	৭৬৫
জর্মন সুপ	৭৮৮
জেলোডে পোয়াস	৯১৬
জলে ডিম পোচ	১২২৭
জোনিয়া	১২৬১
জয়পুরী কোর্স	১৩২৪
জলপাই দিয়া মুরগীর কারী	১৩৯১
জর্মন ফিকাসি	১৩৯২
জেলী ক্রিম	১৫০৭
জেলী ক্রিম (দ্বিতীয় প্রকার)	১৫১৮
ঝিঙ্গা দিয়া ট্যাংরামাছের ঠু	৮১০
ঝালিকাস	৮২৭
ঝালসি	৮৫৬
ঝিছুক ভাজা	১২৭২
ট্যাংরামাছের করমচা দিয়া ঠু	৭৯৮
টিন সামন কাটলেট	৮৮০
টোমাটো সস	৯৩৬
টোমাটোসস (দ্বিতীয় প্রকার)	৯৩৭

বিষয়।	পৃষ্ঠা।
টোমাটো চিকন রোস্টে ...	১০০১
টিকালি কাবাব ...	১০৪০
টোমাটো দিয়া মুরগীর ডাঙাষ্টু ...	১০৫৬
টোমাটো সসু দিয়া মুরগীর কাটলেট ...	১১৫৩
টার্কি রোস্টে ...	১১৭৮
টার্কি বয়েল ...	১১৮১
টার্কি ও মুরগীর জন্ত পুর ...	১১৯৪
টার্কি এবং কেপনের জন্ত পুর ...	১১৯৬
টিনের সার্ভিন ...	১২১৪
টোমাটো আমলেট ...	১২৪০
টাংরা ছাতু ডাঙা ...	১২৪২
টার্টের জন্ত পেট ...	১২৫৭
টার্টলেটের ঘরকাটা পেট ...	১২৫৮
টিম্বালে জোপে ...	১৪৭০
টেবিলের সাজ ...	১৫২০
ডিম ...	৭২১
ডিমের মুলুকতানি স্থপ ...	৭৮৫
ডিম দিয়া ব্রেনের সসু ...	১৪৯
ডিম ...	১১৯৮
ডিম সিক ...	১২০০
ডিম সেকা ...	১২০১
ডিম পোড়া ...	১২০২

[ত]

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
ডিম ভাজা ...	১২০৩
ডিমটোটে ...	১২০৬
ডিমের টু ...	১২০৬
ডিমের তুরফি ...	১২০৭
ডিমের মেরিনেড ...	১২১১
ডিমের কাষাষ নোসি ...	১১১২
ডিমের আমলেট ...	১২১৭
ডিমদিয়া ছোলার ডালের কারী ...	১৩২৩
ডুমুরিয়া পোলাও ...	১৪০৮
ডিমে ভর্তা ...	১২৩০
ডিমের আমলেট বিলাতী বেগুন দিয়া ...	১২৩১
ডিমের ফুফু ...	১২৩১
ডিমের দম ...	১২৩৪
ডিমের মিরাজি ...	১২৩৬
ডিমের শিরা ...	১২৩৬
ডিম রিম ...	১২৩৭
ডিমের ছোকা ...	১২৩৮
ডিমের পাক ...	১২৬১
ডিমের পাক (দ্বিতীয় প্রকার ।) ...	১২৬৮
ডাল চিংড়ী ...	১৩৪৮
ডিমের কারী ...	১৩৬২
ডিমের কারী লাল কুমড়া দিয়া ...	১৩৬২

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
উপসি মাছের ফাই ...	৮৭৯
ভেমতি স্তালাড ...	৯৮৩
ভেমতি ফিকাসে ...	৯৮৪
ভুর্কি কাবাব ...	১০৩৭
ভিভির রোষ্ট ...	১১৭৮
ভেমতি দোআরসা ...	১১৮৪
ভেঁতুলে দম ...	১২৩৪
ভেরাফি ...	১২৬৩
ভেঁতুল দিয়া ভেটকী মাছের কারী ...	১২৯৬
ভামলী কালিয়া ...	১৩৮০
ভেঁতুলের চাক্কীদার পোলাও ...	১৪১৬
ভালের পুডিং ...	১৪৫১
ভুখ দিয়া পাটার সুপ ...	৭৫৪
দই মাছ ...	৮১৪
দরে চিংড়ী ...	৮১৫
দ্বিতীয় রকম ...	৯২৩
হুধের সস ...	৯৩২
দই শসা ...	৯৭৭
দিল পছন্দ ...	৯৭৯
ভুখ দিয়া মটন রোষ্ট ...	১০১৭
ভরানি কাবাব ...	১০৩৪
ভুখদিয়া মটন চপ ...	১০৭৯

[দ]

বিষয় ।			পৃষ্ঠা ।
দোন্ডা সিরাই	১১২১
দেহেবু	১২৮৯
দোপেরাজা	১২৯২
ছধ দিয়া মটন কারী	১৩৫৯
দিক দিল্ল পোলাও	১৪১১
ছধের কাষ্টার্ড	১৪৫২
ছধের রুমজ	১৫১২
নারিকেলের সুপ	১৫৬
নানা মাছের কথা	৯২২
নেবুর সস্	৯৫৬
নটে শাক ভাজি	৯৮০
নোট শাক সিক	৯৯২
নোনা মাছের কুকু	১১১৪
নাকালী কাম	১২২১
নুড় নুড়ী শাকের কারী	১৩৪৬
নারেঙ্গী বা কমলা কারী	১৩৫২
নামকি পোলাও	১৪২০
নারিকেল পুডিং	১৪৩৩
নারিকেলের পুডিং	১৪৫৫
নারিকেলের বিবিদ্ধা ডোসি	১১৫৭
নারিকেল পুডিং	১৪৬০
নারিকেল কুলের পুডিং	১৪৬৫

[৬]

বিষয় ।				পৃষ্ঠা ।
নারিকেল কুন্নি	১৪৯৯
নেবুর্ কুন্নি	১৫০০
নেবুর্ জেলী	১৫০৩
পালিত পক্ষীর মাংস	৭২৭
পালিত পক্ষীর মাংস	৭২৯
পায়রার সূপ	৭৭৫
পালম শাকের সূপ	৭৭৭
পার্শ্ব মাছের টু	৮১১
পার্শ্ব মাছের ফেরিজি	৮৭১
পাত্ত দিরা কই	৮৭৫
পুরোফরেটা	৯১০
পটলের দোয়া	৯১১
প্যাটে ডা পম ডেটেএর	৯১৮
পোয়াস যুলে	৯২০
প্যাটে সেবিক ডাক্রেভেট ইকনমিক	৯২১
পুর	৯২২
পিরানেজ সস্	৯৪৩
পেরাজের গ্রেভি	৯৪৭
পিকান্ট সস্	৯৫১
পুদিনার সস্	৯৫৭
পেরাজের সস্	৯৫৮
পেরিশিয়ান হেচকী	৯৬৬

[ন]

বিষয় ।				পৃষ্ঠা ।
পাক্ষের আখীরা	৯৮০
পৌরোহিত্যের আলাউ	৯৮৮
পালম শাক সিদ্ধ	৯৮৮
পালম শাক সিদ্ধ (দ্বিতীয় প্রকার)	৯৮৯
পালম শাক ভাজি	৯৯০
পাখী সাফ করিবার প্রণালী	৯৯৫
পাঁটার গ্রীল	১০১৭
পাঁটার রোষ্ট	১০১৯
পছন্দ কাবাব	১০১৯
পাঁটার বুলি	১০৩২
পাঁটার গ্রীল	১০৩৪
পাঁটার ছাশ	১০৪৬
পাইয়ের অন্ত ট :	১০৫৮
পাতি হাঁসের দমপত্র	১০৬২
পেপার পট	১০৬৮
পোর্কের চণ্ডচণ্ড...	১০৭৩
পোর্ক চপ	১০৮৯
পাতিহাঁস বয়েল	১০৯৫
পায়রা রোষ্ট	১০৯০
পায়রা বয়েল	১০৯৮
পায়রার টু	১০৯৮
পায়রার পাই	১২৭৪

[প]

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
পাঁটার কারী ...	১৩০১
পাঁটার কারী (দ্বিতীয় প্রকার ।) ...	১৩০৭
পটোলের বিচিত্র ছোঁকা ...	১৩১০
পাঁটার দমে ঘণ্ট ...	১৩১৬
পার্শ্ব মাছের কারী ...	১৩২৭
পাঁটার কারী (তৃতীয় প্রকার ।) ...	১৩৩১
পাঁটা দিয়া ডালকারী ...	১৩৩২
করণ কুকু ...	১৩৩৩
পেঁয়াজের দোন্ডাকারী ...	১৩৩৬
পটোলের দোন্ডাকারী ...	১৩৪৩
পেঁয়াজের দোন্ডাকারী (দ্বিতীয় প্রকার) ...	১৩৪৬
পাঁটার ফেরিজিকারী ...	১৩৪৭
পেশোয়ারী কোণা ...	১৩৭৮
পুঁই কারী ...	১৩৮৩
পুঁয়ের বিরানি কারী ...	১৩৮৪
পাঁটার বাঙ্গলা ...	১৩৮৬
পাঞ্জরার অমৃতভাজা ...	১৩৮৭
পাঁটার সঁতলান বাঙ্গলা ...	১৩৮৮
পেঁয়াজের দোন্ডাভাজী ...	১৩৮৯
পোর্কের কুরকিট ...	১১৪৩
পোলাওয়ের কোণা ...	১১৪৬
পেপার কাটলেট ...	১১৪৮

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
পোর্ক কাটলেট ...	১১৫৮
পায়বার কাটলেট ...	১১৭১
পাতি হাঁসের ডেভিল ...	১১৮১
পোষাকী টম্ ...	১১৮৪
পাতি হাঁস বা রাজহাঁসের জন্ত পুর ...	১১৯৬
পেরাজ দিয়া আঙা পোচ ...	১২১০
পার্শে মাছ ডিমদিয়া ...	১২১৩
পনির দিয়া আমলেট ...	১২২৩
পনির স্যাণ্ডউইচ ...	১২২৫
পুদিনার স্যাণ্ডউইচ ...	১২৩০
পটেড ডিম ...	১২৩৫
পুর পনির ...	১২৩৭
পনির টোট ...	১২৩৮
প্যাটি ...	১২৪৭
পাইয়ের জন্ত কাঁচা চর্কি শোধন ...	১২৫০
প্যাটির জন্ত চর্কিভাপে গলান ...	১২৫১
পাফ পেট ...	১২৫৩
পাফ পেট (দ্বিতীয় রকম ।) ...	১২৫৪
পাইয়ের জন্ত ক্রাট ...	১২৫৬
পর্তাকটী বা শটক্রাট ...	১২৫৭
পেট ...	১২৫৮
পাফ ...	১২৬৭

[ব]

বিষয়।	পৃষ্ঠা।
পেলাও ...	১৩৯৪
পুডিং ...	১৪২৪
পাঁউকটী দিয়া কলার বাড়ি ...	১৪৩৪
পুডিং কেক ...	১৪৩৮
প্লাম পুডিং ...	১৪৩৯
পেয়ারার টু ...	১৪৫৩
পাঁউকটীর পুডিং ...	১৪৬৭
পানি পেয়াট ...	১৪ ৭৯
পাউণ্ড কেক ...	১৪৮৮
পাঁফাতিয়া ...	১৪৮৯
পাউনেবুর আইসক্রিম ...	১৪৯৫
পেক্তা মাদামের আইসক্রিম ...	১৪৯৫
পাইবা টার্টের কল আইসক্রিম ...	১৫০৮
পাঁটার জেলী ...	১৫১২
ফুলকপি ভাজা ...	৮৭৮
ফ্রাঙ্কেলে ডে পোরাম ...	৯১৭
কিলেটস অফ ইলআলা রেডুলাড ...	৯২৬
ফ্রেক গিলানী সস ...	৯৫৪
ফ্রেক ক্রিম সস ...	৯৩৫
ফ্রেক রাই সস ...	৯৫৪
ফঁডাটলো ...	৯৬৮
ফুলকপির শুগাড ...	৯৭৩

[ভ] . .

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
ফকরাশবিন ...	৯৭৫
ফেঞ্চবিন আলা পুলোট ...	৯৫৭
ফিলিস্তী মটন টু ...	১০৪৮
ফেনিমিনস ...	১১৩৭
ফিক্যাণ্ডি ...	১১৫৫
ফিরিস্তী কারী ...	১৩৫৮
ফেঞ্চ ফ্রিটার বা রস বড়া ...	১৪৭৬
ফেরিনা ...	১৪৭৮
ফেঞ্চ গোলারুটা ...	১৪৮২
বাণ মাছের সুপ ...	৭৫৩
বার্লি সুপ ...	৭৬৩
বাঁধাকপির সুপ বা হজ পজ ...	৭৬৭
বিটের সুপ ...	৭৬৯
বাসী মুরগীর মুলুকতানি ...	৭৭৪
ব্রেন, ব্রথ, ...	৭৯৩
বাদামের সুপ ...	৭৯৪
বাটার সস ...	৮৬৯
বাগদা চিংড়ীর কাটলেট ...	৮৭৫
বাগদা চিংড়ীর কাটলেট (দ্বিতীয় প্রকার :) ...	৮৬৭
বড় রুই মাছের ফ্রাই ...	৮৭০
বিষম চিংড়ী ...	৮৭১
বাঁধাকপি ভাজা ...	৮৭৮

[ম]

বিবরণ ।	পৃষ্ঠা ।
বাঁধাম বাঁটা দিয়া মাছ তাজা	৮৮১
বাঁটা মাছের কাটলেট	৮৮৪
বড় মাছের কচুরি	৯৮০
বুলিআ মাঁজে	৯২৫
বাটার সস্	৯৩১
ব্রেন সস্	৯৪৯
ব্রাউন সস্	৯৫৪
বস্ত্র এবং জলচর পক্ষীর জন্ত সস্	৯৬২
বিটের স্তালাড	৯৭২
বিটের স্তালাড (বিভিন্ন প্রকার ।)	৯৭৩
বাঁধাকপির ইষ্টারি	৯৭৬
বাঁধাকপির স্তালাড	৯৭৭
বাহ গাজ	৯৮১
বেগুণের চাটনী	৯৮২
বেগুণ ভর্তা	৯৮২
বাঁধাকপি তৈয়্যি	৯৮৩
বেগুণের মিচ	৯৮৫
বাঁধাকপির মিষ্টি স্তালাড	৯৮৭
বিলাতী বেগুণ ভর্তা	৯৮৯
বাঁধাকপির ডাঁটি সিদ্ধ	৯৮৯
বাহার কাবাব	১০৪১
বাসী মাংসের ডেভিল	১০৫৫

[য]

বিষয়।	পৃষ্ঠা।
বিট পালম শাকের একুণ ...	১০৬৪
বাঁধা কপির একুণ ...	১০৬৬
বাঁধা কপির চিম চিম ...	১০৭৪
বেকন বয়েল ...	১০৮৪
ব্রেডিং চপ ...	১১০০
বাগী চিকনের ডুপে ...	১১১৫
বাদসাহী কোণ্ডা ...	১১১৮
বাগী মাংসের কেরিজি ...	১১২৩
ব্রেন ফিটার ...	১১২০
বড় মুরগীর কাটলেট ...	১১৩০
মুনিয়া পুডিং ...	১১৩৪
ব্রেন ফিটার... ...	১১৩৫
বার্টার্ড চপ ...	১১৪০
বলা ভাজা ...	১১৪৭
বাগী মুরগীর কুর্কিট ...	১১৫৩
বাগী মাংসের মঞ্জি ...	১১৫৭
বেঙনের দোঁলে ...	১১৬১
বর্ধমানের কাবাব ...	১১৬২
বস্ত ও পালিত পশুপক্ষী ...	১১৬৯
বার্টার কাবাব ...	১১৭৫
বিলাতী বেঙন দিয়া ডিমপোচ ...	১২২০
ব্রয়েলা ...	১২২৯

[২]

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
ষড় মাছের কচুরি ...	১২৫৯
বাদাম বাঁটা দিয়া মাংসের মালাই কারী ...	১৩২৩
বার্মিজ ফলুরা ...	১৩৪১
বরবটী দিয়া মাংসের কারী ...	১৩৪৫
বাদামী কারী ...	১৩৬০
বোম্বাই খুন্সিকারী ...	১৩৬১
বুন্দালু ...	১৩৬৭
বাগ্‌দা চিংড়ীর পোলাও ...	১৪০৪
বখরি পোলাও ...	১৪১৮
বসে পুডিং ...	১৪২৮
বোলকেথাঙি ...	১৪৪৮
বোল কান্তিঘান ...	১৪৪৯
বাদামের পুডিং ...	১৪৫১
বোষ্টন পেনকেক ...	১৪৫৪
বেভেরোইজ ও ফ্রেজে ...	১৫০৫
বাগী জেলী ...	১৫১৭
ভেড়ার মুড়ার সুপ (মটর চৌক সুপ) ...	৭৪৮
ভেড়ার মাথার সুপ ...	৭৫৪
ভামিসিলি সুপ ...	৭৬৮
ভেটকীর সুপ ...	৭৮০
ভিন্ন ভিন্ন মাছের ঠু ...	৮১৩
ভেটকী মাছের মৈলু ...	৮২১

[ল]

বিষয় ।				পৃষ্ঠা।
ভাপা ভেটকী	৮২২
ভেটকী মাছের মৈলু	৮২৫
ভেটকী মাছের বিলসন	৮৩১
ভাপান্নি	৮৫৮
ভাতত দিয়া ভাপা	৮৫৯
ভেটকী মাছ ভাজা	৮৭৭
ভেটকি মাছের গ্রেভি কাটলেট	৯০৬
ভিচামেল	৯৪৬
ভাতের ভিচামেল	৯৪৭
ভিনিগার সস্	৯৬১
ভেলিটেবল মটন ষ্টু	১০৫৫
ভেড়ার জিহ্বা সিদ্ধ	১১৯৬
ভেড়ার জিহ্বার কাটলেট	১১৯৭
ভাপে ডিমসিদ্ধ	১২০০
ভেড়ার কোম্বা	১৩২০
ভেটকী মাছের কিসমিস দিয়া কালিয়া	১৩৯৪
ভাতের পুডিং	১৪২৯
ভাপা কাষ্টার্ড পুডিং	১৪৪১
ভেনিলা আইসক্রিম	১৫০১
মাছ	৭২৪
মাংস	৭২৬
মটনের ষ্টক	৭৩২

[৪]

বিবরণ ।				পৃষ্ঠা ।
মটর ডালের রূপ	৭৫০
মাছের ষ্টক	৭৫২
মাগুর মাছের রূপ	৭৫৮
মুলুকতানি রূপ	৭৬৩
মাশরুম রূপ	৭৭৪
মকটার্টিল রূপ	৭৯০
মটর তরু	৭৯২
মেকরনি রূপ	৭৯৫
মাছ (অরোজনীর কথা ।)	৭৯৭
মৌরলা মাছের স্থান	৮১৪
মাগুর মাছের ফেরিজি	৮৭৭
মাছের ঐল	৮৮৯
মাছের রোট	৮৯১
মুড়া ভাজা	৮৯১
মাছের তেলে মাছ ভাজা	৮৯৪
মাছের ক্রোকেট	৮৯৭
মাছের পাই	৮৯৮
মাছের আলুর চপ	৯০৪
মাছের ডবলী	৯০৫
মাছের বরফি	৯১৭
মালাই সস্	৯১১
মের্নাজে	৯৪২

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
মেটের ডোটেল নুতান ...	২৪৬
মুরগীর সিরামি কাবাব ...	১০৪৩
মুরগীর টু বিলাতী বেগুন দিয়া ...	১০৪৭
মুরগীর লাউন টু ...	১০৪৯
মটনের আউন টু ...	১০৫৭
মটন টু ...	১০৫২
মুরগীর আইরিশ টু ...	১০৫৭
মটনের আইরিশ টু ...	১০৬০
মটন চপ ...	১০৬১
মটনের ডবল ...	১০৬০
মটন রোস্ট (দ্বিতীয় প্রকার ।) ...	১০৬৯
মুরগীর পাইয়ের লুট টু (দ্বিতীয় প্রকার ।) ...	১০৭২
মটন টেক ...	১০৭৮
মটনের ভাজা টু ...	১০৮২
মটনের গির্ডের মাংস রোস্ট ...	১০৮৫
মটনের হ্যারিকট ...	১০৮৬
মেটে দিয়া বেকন ভাজা ...	১০৮৮
মুরগীর ফিকিসি ...	১০৯১
মাংসের ভিনিগার চপ ...	১১০২
মেটের ফেরিজি ...	১১১৪
মানী কোণ্ডা ...	১১১৮
মেটের ফেরিজি (দ্বিতীয় প্রকার) ...	১১২০

[১৪]

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
মটন ফ্রিট ...	১১২৫
মটনের ক্রাফট ...	১১৩২
মুরগীর ঠু... ...	১০৫৩
মাগুর মাছের শাদা ঠু... ...	৮১৫
মালাই মৈলু ...	৮২৮
মাছের বেক... ...	৮৪৯
মাছের সিক কাবাব ...	৮৫৩
মাছের হুসনি কাবাব ...	৮৫৫
মেটেড স্টেক ...	৯৫২
মাটোড ...	৯৫৪
মাটোড সস্ (দ্বিতীয় প্রকার ।) ...	৯৫৪
মেটের সস্ ...	৯৫৮
মিঠা সস্ ...	৯৬১
মুনার স্যালাড ...	৯৭৮
মেকরনি এবং তেমতি সস্ ...	৯৮৬
মুরগী বরেল ...	৯৯৮
মুরগীর বুলি... ...	১০০০
মুরগী রোস্টে ...	১০০৩
মুরগী গ্রীল ...	১০০৪
মুরগীর ফাসি গ্রীল ...	১০০৪
মুরগীর হিন্দুস্থানী কাবাব ...	১০০৬
মুরগীর আন্দ্রানি কাবাব ...	১০০৭

[୧]

ବିଷୟ ।	ପୃଷ୍ଠା ।
ସୁରଗୀର ହାଡ଼ି କାବାବ ...	୧୦୦୮
ସୁରଗୀର କାବାବ ନୋସି ...	୧୦୦୯
ସୁରଗୀର ଯୋଗଲାହି କାବାବ ...	୧୦୧୧
ସୁରଗୀର କୋର୍ମା କାବାବ ...	୧୦୧୨
ସୁରଗୀର କ୍ରାସ ରୋଷ୍ଟି ...	୧୦୧୩
ସୁରଗୀର ପୋଲାଓ ...	୧୦୧୪
ମଟନ ରୋଷ୍ଟି ...	୧୦୧୮
ମଟନେର କଲାର ...	୧୦୨୦
ମଟନେର ମକମଲ କାବାବ ...	୧୦୨୨
ମଟନେର କ୍ରାସରୋଷ୍ଟି ...	୧୦୨୩
ମଟନେର ବ୍ରାଉଓ କାବାବ ...	୧୦୨୪
ମଟନ ବୁଲି ...	୧୦୨୭
ମଟନ ବେକ ...	୧୦୩୦
ସୁରମା ନିରା ଲ୍ୟାମ୍ବଲେଗ ବୟେଲ...	୧୦୩୭
ସୁରଗୀର ମିକେନ କାବାବ ...	୧୦୬୬
ସାହ ପୋଡ଼ା ...	୮୫୫
ସାହେର ଲମ୍ପକ ...	୮୫୯
ସାହେର ବଳା ...	୧୧୩୭
ସୁରଗୀର ଫ୍ରିଟ ...	୧୧୩୭
ସୁରଗୀର ଲାମ୍ବି ...	୧୧୩୯
ସାହେର ଫେରିଜି ...	୧୧୪୧
ମଟନେର ମେଲାସି ଚମ୍ପା ...	୧୧୪୨

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
মটন ষ্টেক ...	১১৪৫
মিচ ...	১১৪৬
মকমাসরুম ...	১১৪৯
মিটব্রেড ...	১১৫১
মটনের কাটলেট ...	১১৬৪
মিশরি ...	১১৮২
ময়ুরের রোট ...	১১৮৫
ময়ুরের সালি ...	১১৯২
ময়ুরের কাটলেট ...	১১৯২
ময়লা দিয়া ডিমের আমলেট ...	১২২৭
মেকেরনি ও পনির ...	১২২৮
মাছের ডিমের স্যাণ্ডউইচ ...	১২৪২
মেকেরনির টিকল ...	১২৪৪
মেকেরনি ও টোমাটো সস ...	১২৪৫
মটনের স্যাণ্ডউইচ ...	১২৪৭
মুরগীর পাই ...	১২৬৪
মটনের পাই ...	১১৬৭
মুরগীর কারী ...	১২৮৪
মুগের ডাল কারী ...	১২৯৪
মটনের বুনালু ...	১৩০৩
মসুর ডালের মাস্তাজীকারী ...	১৩০৬
মেটের দোপেরোজা ...	১৩১১

[ক]

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
মাংসের বোম্বাইকারী ...	১৩১৩
মাংসের বিক্রি ...	১৩১৯
মুরগীর কান্টিকাথেন ...	১৩৩৪
মটন কারী ...	১৩৪০
মুরগীর মালাইকারী ...	১৩৪০
মুরগীর কোর্মা ...	১৩৪৪
মাছের ভাজা কারী ...	১৩৪৭
মুরগীদিয়া ডাল ...	১৩৪৯
মটন কারী ...	১৩৫০
মুরগীর মালাইকারী ...	১৩৫১
মাদ্রাজী আসাড়িকারী ...	১৩৫৩
মুরগী দিয়া মুগের ডাল ...	১৩৫৫
মাংসের মালাইকারী ...	১৩৫৭
মাংসের গ্রেভিকারী ...	১৩৬৩
মুরগীর দোপের রাজা ...	১৩৬৪
মটনের কোর্মা ...	১৩৬৬
মুলালি ...	১৩৬৯
মাদ্রাজী ঝাল ফেরিজি ...	১৩৭০
মজিনা ...	১৩৭৩
মেওরাড়ী দোপের রাজা ...	১৩৭৫
মুরগীর ইংরাজী পোলাও ...	১৩৯৬
মিষ্টান্ন বিবিধা ...	১৪৪৪

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
মাংসের ইংরাজী পোলাও ...	১৪০১
মুরগীর খীরমীচ পোলাও ...	১৪০৫
মিষ্টিসাঁ বিবিদ্ধা (দ্বিতীয় প্রকার ।)	১৪৫০
মরদার গ্লাম পুডিং ...	১৪৭১
মাল্লাই সন্ বা ক্রিম সন্ ...	১৪৭১
মিষ্টি আমলেট ...	১৪৭২
মিষ্টি-আমলেট (দ্বিতীয় প্রকার ।)	১৪৭৩
মাম্বালেড পুডিং ...	১১৭৫
মাম্বালেড সন্ ...	১১৭৫
কুইমাছের তেগতি দিয়া সুপ ● ...	৭৫৭
কুইমোতার সুপ ...	৭৬১
কুইমাছের কাঁচা আষ দিয়া ষ্টু ...	৭৯৯
কুই মাছের মৈলু ...	৮২৫
কুই মাছের বামি ...	৮৩৭
কুই মাছের ডিম ফ্রিটার (দ্বিতীয় প্রকার ।)	৮৬৪
কুসা ...	৮৮৭
কুইয়ের সন্ ...	৯৩৯
ক্রেমুলাড ...	৯৪১
কুসুনের সন্ ...	৯৪৫
কোষ্টে ...	৯৯৪
কোষ্টের অনুবন্ধন ...	৯৯৭
কুইমাছের চিমাই ...	১০৭৫

বিবরণ ।	পৃষ্ঠা ।
রাজহাঁস রোস্ট ...	১০৭২
রাজহাঁস রোস্ট (দ্বিতীয় প্রকার ।) ...	১০৭৩
রাজহাঁসের বয়েল ...	১০৭১
রাজহাঁসের বয়েল (দ্বিতীয় প্রকার ।) ...	১০৭২
রিব কাটলেট এবং আলুম্যান ...	১১৫৭
রিসোল কাটলেট আলিটালিয়ান ...	১১৬৭
রাজহাঁসের ডিম সিদ্ধ ...	১২১৩
ক্রমেলি মালাই ...	১২২২
রামতা ...	১২৮৬
কুইম্বাছের কারী ...	১৩০৫
কুইম্বাছের কারী ...	১৩২৯
কটীর পুডিং ...	১৪৫৭
রোলিপোলি পুডিং ...	১৪৫৮
কটীর পুডিং ...	১৪৮০
রাঙ্গা বেরি আইসক্রিম ...	১৪৯৩
রাবড়ির কুলি ...	১৪৯৯
লালকুমড়া দিয়া ভাতের সুপ ...	৭৫৪
লাউয়ের ট্রামক্রাউ ...	৮০৭
লক্ষনানি ...	৯০৮
লাউয়ের স্যালাড ...	৯৮৪
লাসবেক ...	১০২৯
লাসবেগবয়েল ...	১০৮৭

ବିଷୟ ।	ପୃଷ୍ଠା ।
ଜାଣିବେର ପୁଡ଼ିଂ ...	୧୫୭୦
ଜାଣିବେର ପୁଡ଼ିଂ (ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ।) ...	୧୫୫୨
ଲୁଡ଼କି ...	୧୫୧୮
ଲିକାର କରା ପତ୍ରପତ୍ରର ଯଥାସ ...	୧୭୦
ଲବଙ୍ଗୀ ...	୧୭୧
ଲବଙ୍ଗୀ ଦେଓରା ଟେକ ...	୧୫୫
ଲାନାଟୁକ ...	୧୫୫
ଲବଙ୍ଗୀ ଲୁଗା ...	୧୫୭
ଲବଙ୍ଗୀ ନିଆ ବାଲିଲୁଗା ...	୧୫୭
ଲମାଲିଆ ଚିଂଡ଼ୀର ଟ୍ରାମକ୍ରାଫ୍ଟ ...	୮୦୨
ଲମାର ମସ୍ ...	୧୫୫
ଲମାର ମସ୍ ...	୧୫୦
ଲକ ଲବଙ୍ଗୀ ...	୧୭୭
ଲମାର ଗାଲୀଡ ...	୧୭୭
ଲମା ତେମତି ...	୧୫୫
ଲାଇନ କାଟା ହାଲ ...	୧୦୭୭
ଲାଇନ କୋଷ୍ଠା କାବାବ ...	୧୧୧୭
ଲେରି ଡିମ୍ ...	୧୧୦୫
ଲମାଲିଆ ଆମଲେଟ ...	୧୧୧୨
ଲକିଲା ...	୧୧୮୮
ଲକ ଚିଂଡ଼ୀ ...	୧୧୨୦
ଲକେନାର ଲୁକେ ...	୧୫୭୨

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
শাদাশিদা গ্যান কেক ...	১৪৫৪
ইক ...	৭৪১
বোল মাছের ড্রাউনটু ...	৮১৬
বোল মাছ ডাওয়া ...	৮৮২
বোল ফিলেট ...	৮৮৩
বোলমাছের কচুরি ...	৯০৩
ভুবেরি আইসক্রিম ...	৯৪৯৪
সাধারণ কথা ...	৭১৮
সুপ ...	৭৩৬
১৫ মটন তথ ...	৭৬০
সুপের জল ডিমের গুলি ...	১৬১
সীমের সুপ ...	৭৭২
● ১৫ মটন তথ (দ্বিতীয় প্রকার) ...	৭৭৯
সিংইমাছের টু ...	৮১৫
সিঙ্গা মেলু ...	৮২৮
সিঙ্গ মাছ এবং ছধের সস ...	৮৪০
সিংইমাছের ফেরিজি ...	৮৭৬
সিংঝাড়া ...	৯০৯
সোল অ গ্রেভ্যা ...	৯২৪
সস এবং গ্রেভি ...	৯২৮
সুইস সস ...	৯৩৫
● সস পোয়াভেড ...	৯৩৮

ବିଷୟ ।				ପୃଷ୍ଠା ।
ମସ୍ ଆଲା ହିକାସେ	୨୫୦
ମସ୍ ଡା ଯୁଡାର୍ଡ	୨୫୨
ହୁବିଜ ମସ୍	୨୫୩
ମେଲେରି ମସ୍	୨୫୬
ହାଲାଡ ମସ୍	୨୬୦
ମିକୁଳା	୨୭୨
ମିକ୍ କାବାସ	୨୦୨୮
ମି ପାହି	୨୦୭୭
ମାକିଂ ମିଗ	୨୦୮୨
ମୋହନୀ କାମ	୨୦୯୫
ମସେଇ ଡାଞ୍ଜା	୨୧୫୨
ରାହିପ	୨୧୭୭
ହୁକ୍ରେ ଓ ହେମୋଜ	୨୨୨୫
ହାଉଡ଼ିଟ୍	୨୨୨୫
ହୁହାଜିମା	୨୨୫୦
ମିରାଜ କାଲିସା	୨୩୮୨
ମିରାଜି ପୋଲାଓ	୨୫୨୫
ହୁଇମ କେକ	୨୫୮୭
ମହଜ ଜେଲୀ	୨୫୨୭
ହରିଂଗେର ଗୁପ	୨୭୮
ହାମେର ଡିମେର ବ୍ରାଉନ ଟୁ	୮୨୨
ହଟ ପୁମିନାର ମସ୍	୨୫୭

বিষয় ।	পৃষ্ঠা ।
হিন্দুস্থানী কানাব ...	১০৩০
হস্তপদ্ম ...	১০৫১
হ্যান্সিকট মটন ...	১০৫২
হাস ...	১০৬২
হাঁসের কানাব ...	১০৭৭
হাস কানাব (দ্বিতীয় প্রকার ।) ...	১০৮০
হরিশের মাংসের অন্তরূপে ভেড়ার মাংস ...	১০৮৪
হাঁসের টু ...	১০৯৬
হিন্দুস্থানী কোণ্ডা ...	১১১০
হাঁসের সান্নি ...	১১৭০
হরিশের মাংস ...	১১৮৬
হরিশ রোষ্ট ...	১১৮৮
হরিশ মাংসের হ্যাশ ...	১১৮৮
হাতা চাঁচা ...	১২২১
হামের আমলেট ...	১২২৩
হাঁসের ডিমের একু ...	১২৩৩
হ্যাম ও আণ্ডা ভাজা ...	১২৪৩
হামের স্টাউউইচ ...	১২৪৬
হাল্কা পেট্টে ...	১২৫২
হাল্কা ক্রাষ্ট ...	১২৫৬
হাঁসের পাই ...	১২৬৭
হামের প্যাটি ...	১২৭৭

বিষয় ।				পৃষ্ঠা ।
হুসনি কাণী	১৩০৩
হটকারী	১৩৩৮
হটকারী (দ্বিতীয় বক্য ।)		১৩৩৯
হজমী জল (পেপার ওয়াটার)		১৩৭৪
হিন্দুস্থানী কারী	১৩৮২
হাঁসের বাজনা	১৩৮৫
কোরা দালিয়া	৮২৯

শুদ্ধি পত্র ।

—:o:—

পৃষ্ঠা	পংক্তি	অশুদ্ধ	শুদ্ধ
৭৪০	১	ছাবিংশ	ত্রয়োবিংশ
৭৫৭	৩	দইয়ের	ছানার
৭৭৩	২০	ফুটিলেট	ফুটিলেট
৭৮১	২৩	উঠিবে, সব উঠাইয়া ফেলিবে ।	

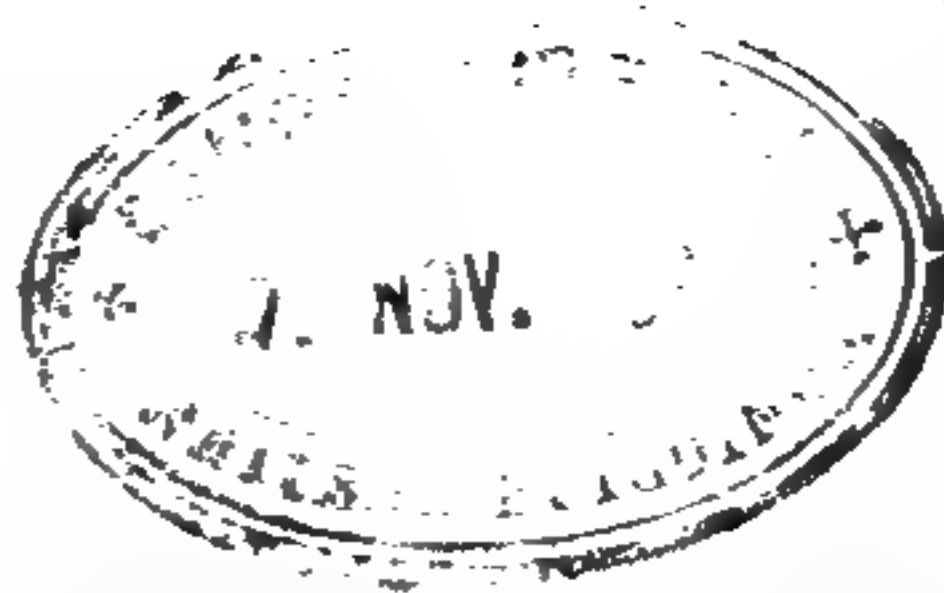
ক্রমে প্রায় দেড়ঘণ্টা পরে সূর্য্যর বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে পর বাঁটা চিংড়ী মাছ, কৈলী, কাঁচালকা চিরিয়া ও বাপানে মশলা ছাড় । প্রায় মিনিট দশ কি পনের ফুটিলে পর নামাইয়া ছাঁকনিতে ছাঁকিয়া ফেল । তারপরে বেশী যদি গাঢ় হয় তো অল্প পরম জল দিয়া পাতলা করিয়া লইবে । আবার উনানে চড়াইয়া দিয়া ইহাতে সূর্য, গোলমরিচ শুঁড়া ও নেবুর রস দাও । মিনিট তিন পরে ঠিক নামাইবার আগে মালাইটা মোলায়েম করিয়া ফেটাইয়া ইহার সহিত মিলাইয়া ফেলিবে ।

৭৯২	১৯	দিয়	দিয়া
৭৯৩	২০	Oilmam	Oilman
৮৪০	৬	ছাড়াইয়	ছাড়াইয়া
৮৬৩	১২	বিস্কট	বিস্কুট

পৃষ্ঠা	পংক্তি	অশুদ্ধ	শুদ্ধ
৮৮২	৭	ফাইপ্যানে	ফাইপ্যানে
৮৮৪	১৯		খেতাবি
৮৯৯	১৪	ষ্ট	ষ্ট
৯১৭	৯	ক্রেন	ক্রিম
৯৫৪	৪	খোয়া	খোয়া
৯৬২	৬	মটর	মটন
৯৬৬	২২	৩৩	৩২
৯৭৪	২২	৩	৩৩
৯৭৭	১	৭৭৭	৯৭৭
৯৮৮	২	পেয়ারার	পেয়ারার
৯৮৯	৪	সিদ্ধ	সিদ্ধ
৯৯৪	১৫	বয়েস	বয়েল
৯৯৮	২০	বাখ	রাখ
১১০৪	২১	কিবয়া	করিয়া
১১২০	১৭	কঠিলে	উঠিলে
১১৫৭	১	অষ্টাবিংশ	অষ্টাবিংশ
১১৫৭	১	অধ্যায়	অধ্যায়
১১৯৬	১৬	মগ্র	প্রায়
১২৫৫	১৬	করিতে	করিবে ।
১২৮২	৬	ময়দ	ময়দা
১৬৪৯	১০	ইদ	দই
১৩৬৫	২১	জুটুখা	জুটুখা

পৃষ্ঠা	পংক্তি	অশুদ্ধ	শুদ্ধ
১৩৮১	৭	সিবাঙ্গ	সিরাঙ্গ
১৪১৪	১	১৩১৪	১৪১৪
১৪২৭	২২	ফল	ফুল
১৪৭৩	১	১৪৭৬	১৪৭৩
১৪৭২	১	১৪০৫	১৪৭৫
১৪৭৬	১	১৪০৬	১৪৭৬

১/১১/১৭



১২৬০৭
৪th ৭/১/১৭

আমিষ ও নিরামিষ আহাৰ।

দ্বাবিংশ অধ্যায়।

সাধাৰণ কথা।

এতদিন নিরামিষ বান্ধা কেবল শাক শবজী তরী তরকারী লইয়া
ৰাধা গিয়াছে। এবাৰে আমিষ বান্ধা আরম্ভ করা যাইতেছে।

নিরামিষ-বান্ধাটা সহজেই হইয়া যায়। আমিষ ৰাধাই
নিরামিষ বান্ধা অপেক্ষা কঠিন বলিয়া মনে হয়। ৰাধিবান্ধা আগে
ইহার উপকরণ প্রভৃতির জোগাড় যত্ন করাটাই প্রধান আবশ্যকীয়।
দ্বিতীয়তঃ আমিষ বন্ধনে বন্ধনসামগ্রীর অধিক পরিচ্ছন্নতা
পারিপাট্য রক্ষা করা কর্তব্য। পূৰ্ব হইতে ৰাধিবান্ধা সমস্ত
সামগ্রীর ভালরূপে জোগাড় না থাকিলে অনেক সময় বান্ধার বিলম্বও
হইয়া যায়। জোগাড় না থাকার দরুণ হয়ত ৰাধিবান্ধা সময় হাতের
কাছে দু একটা মশলার অকুলান পড়িয়াছে, সুতরাং যাহাতে যে
মশলা দেওয়া উচিত সে বান্ধায় সে মশলা দেওয়া হইল না, সেই

কারণে রান্নাটাও ভাল হইল না। অপরিচ্ছন্নতার দরুন অনেক সময় ভাল রান্নাও অখাদ্য হইয়া উঠে। কারণ আমিষ রাধিতে গেলে দেখিবে সহজেই যেন সমুদয় জিনিষ অপরিষ্কার হইয়া যায়।

রন্ধনগৃহে অন্ততঃ দুটি লোকের আবশ্যক। একজন রাধিবে আর একজন রন্ধন সামগ্রীর জোগাড় দিবে। ইংরাজী ধরনের রন্ধনে যে প্রধান পাচক তাহাকে বাবুচি বলে, আর যে জোগাড় দেয় তাহাকে মেট বলে।

পরিমিত ব্যয়ের প্রতি পাচকের বিশেষ দৃষ্টি রাখা কর্তব্য। এমন অনেক আনাড়ি রাধুনি আছে, যাহারা, যেখানে এক পয়সা খরচ করিলেই চলে সে স্থলে চার পয়সা খরচ করিয়া ফেলে। হয়ত বা কোন একটা মশলা বা তরকারী কিম্বা রাধিবার কোন উপকরণ অধিক উদ্ধৃত্ত রহিয়াছে, সেটা সঞ্চয় না করিয়া জঞ্জালের সহিত ফেলিয়া দিয়া থাকে। ইহা পাচকদের একটা প্রধান দোষ। বাকী উদ্ধৃত্ত জিনিষগুলি (চলিত ভাষায় যাহাকে বলে) “ঘর করিয়া” উঠাইয়া রাখা কর্তব্য। সুপাচকের এক প্রধান গুণ এই যে সে কোন জিনিষ বৃথা নষ্ট করিতে দেয় না। বস্তুতঃ সুপাচক আমিষ রাধিবার কালে মাংসের একখানা হাড় পর্য্যন্ত ফেলে না। এমন কি ছ’তিন দিনের বাসি মাংস হইতেও কোন না কোন নূতন খাদ্য সামগ্রী প্রস্তুত করিয়া সকলের মনোরঞ্জন করে।

রাধিবার আগে প্রথমেই পাচককে স্থির করিতে হইবে যে কোন্ কোন্ খাদ্য আজ প্রস্তুত করিতে হইবে। সেই অনুসারে তাহাকে উপকরণ আনিয়া রাখিতে হইবে।

আমিষ রান্নায় নিম্নলিখিত কয়টি বিষয়ের প্রতি পাচকের বিশেষ দৃষ্টি রাখিতে হইবে। প্রথমতঃ, মাংস বেশ গলিয়া যাওয়া চাই।

দ্বিতীয়তঃ, স্বাস্থ্য করা চাই। তৃতীয়তঃ, এমন মশলাদির সহিত পাক করিতে হইবে, যাহাতে অধিক গুরুপাক বা অজীর্ণকারক না হয়, যেন পেটে গিয়া সহজে হজম হইয়া যায়। চতুর্থতঃ, মাংসপ্রভৃত খাদ্যসামগ্রী ঈষদ্ভয় অর্থাৎ গরম গরম থাইতে দিবে।

মাংস গরম গরম থাইতে হইলে ভোজন কর্তারও ঠিক সময়ে আহা^১র করা চাই। বাঙ্গালীর এইটাই অর্থাৎ নিয়ম মত আহা^১র সব সময় হইয়া উঠে না। ইহাও বাঙ্গালীর স্বাস্থ্যহীনতার এক প্রধান কারণ। ইংরাজেরা কিন্তু আগে তাহাদের স্বাস্থ্যের জন্য নিয়মিত আহা^১রটা বোঝে তারপরে অন্যান্য কার্যে প্রবৃত্ত হয়।

প্রতিদিন এক প্রকার খাদ্য দেওয়া বিধেয় নয়। তাহাতে আহা^১রে অরুচি হয় এবং সেই সঙ্গে স্বাস্থ্যেরও হানি হয়—কোন উপকার হয় না।

দেশী রান্না যে সে উনানে রান্না যায়। কিন্তু বিলাতী খাদ্য রান্নার জন্য উহার উপযোগী করিয়া একটু বিশেষ ধরণে উনান করিয়া লইতে হয় তাহা হইলে সুবিধা। তবে যে আমাদের দেশীয় ধরণের উনানে ইংরাজী খাবার রান্না যাইবে না তাহা নয়। কারী কাটলেট চপ প্রভৃতি খাদ্য মোটামুটি আমাদের দেশীয় উনানেও বেশ হইতে পারে।

মাছ মাংস ও ডিমের মধ্যে অনেক বর্জ্যবীর স্বাস্থ্যাহানিকারক পদার্থ থাকে সেগুলি নিখুৎ করিয়া বাছিয়া ফেলা আবশ্যক। অনেকে না জানিয়া না বাছিয়াই আমিষ রান্না থাকে। অনেক সময়ে মাংসের তরকারীতে জ্বরক হইলে ধরিতে পারে না যে কেন ইহাতে জ্বরক হইল। তাহার কারণ মাংস ভালরূপ বাছা দোয়া হয় নাই।

প্রত্যেক মাছ ও প্রত্যেক রকম মাংস রান্ধিবার প্রণালী লিখি-
বার পূর্বে তাহাদের প্রয়োজনীয় কথ্যে তাহার যে অংশ বাহিয়া
ফেলিতে হইবে পবে তাহা বিশেষভাবে স্পষ্ট করিয়া লেখা যাইবে।
এখানে কেবল অল্পস্বল্প সাধারণ ভাবে লেখা গেল।

ডিম।

ডিম।—মুরগীর বা হাঁসের ডিম কিনিবার আগে তাহা ভাল
টাটকা ডিম কি না চিনিয়া তবে কিনিতে হইবে। ডিম চিনিবার
নানা উপায় আছে।

ডিমের দুই মুখ বা প্রান্ত ভাগ দুই রকম হয়। এক দিক সরু
হয় আর এক দিক অপেক্ষাকৃত প্রশস্ত হয়। ডিমের এই প্রশস্ত
মুখের দিকে জিহ্বা দিয়া দেখিবে যদি গরম লাগে বুঝিবে উহা খুব
টাটকা।

আর এক রকমে টাটকা ডিম ধরা যায়।—ডিম একটা বাতির
সম্মুখে অথবা রৌদ্রের দিকে ধরিয়া দেখিবে যদি ডিমের ভিতরটা
পরিষ্কার দেখায় বুঝিবে ডিম ভাল। ভিতরে গাঢ় রুং দেখাইলে
বুঝিবে বেশী দিনের ডিম। আর যদি ডিমের উপরে কাল দাগ
দেখা তাহা একেবারে খারাপ বুঝিয়া ফেলিয়া দিবে। ডিম একটু
খারাপ হইলেও কোন রান্ধায় দেওয়া উচিত নয়।

সচরাচর আমরা আর এক উপায়ে ডিম চিনিয়া থাকি। একটা
বড় বাটীতে জল আনিয়া তাহাতে ডিম ছাড়িয়া দিই। ডিম ডুবিয়া
গেলে বুঝিবে ভাল ডিম। আর যদি ভাসিয়া উঠে অথবা খাড়া
হইয়া উঠে তাহা হইলে বুঝিবে এই ডিম ভাল নয় পচা।

গরমের সময় ডিম বেশী দিন যবে থাকিলে পচিয়া যায়। অনেক

সময় দেখা গিয়াছে ডিম পচিয়া যায় নাই, কিন্তু ডিমের ভিতরে অল্প রক্তের জ্বাৰ জমিয়াছে। সে স্থলে এ ডিম না ফেলিয়া দিয়া ঐ রক্তটুকু বাদ দিয়া বাকী ডিমটাতে ডিমের বড়া, আমলেট প্রভৃতি করা যাইতে পারে, কিম্বা পুডিং প্রভৃতি কোন রকম মিষ্টির জল ব্যবহার করিলে হানি হয় না। ডিমসিদ্ধ, ডিমটোষ্ট, ডিমপোচ কি ডিমভাজার জল যত টাটকা ডিম আনিবে ততই ভাল। না জানিয়া যদি পচা ডিম সিদ্ধ করিতে দাও, সিদ্ধ হইবার পর তাদিয়া দেখিবে তাহা কখন জমিবে না, তাহা হইতে ঘোলা জল বাহির হইবে।

ডিম তাজা রাখিবার উপায়।—কীরের মত করিয়া চুণ গাঢ় করিয়া গুলিয়া তাহাতে ডিম ডুবাইয়া রাখিলে ভাল থাকে। ডিমের গায়ে মোম মাখিয়া রাখিলেও ডিম অনেক দিন পর্য্যন্ত তাজা থাকে। ডিমের গায়ে একটু ঘি মাখিয়া ভূষি বা করাণ্ডের শুঁড়ার ভিতরে একপভাবে সাজাইয়া রাখিতে হইবে যে একটার গায়ে আর একটা ডিম না ঠেকে। এইরূপে রাখিলে অনেক দিন পর্য্যন্ত ডিম তাজা থাকে, সহজে পচে না। শীতকালে এক মাস রাখিয়া দিলেও ডিম খারাপ হয় না। গ্রীষ্মকালে চার পাঁচ দিনের মধ্যেই ডিম খারাপ হইয়া যায়। নিত্য খরচের ডিম বেশ খোলা স্থানে সাজাইয়া রাখিয়া দিবে।

ডিম সিদ্ধ।—খোলাসমেত ডিম সিদ্ধ করিবার সময় বরাবর কাতরিতে সিদ্ধ করিবে। কিন্তু যদি ফ্রাইপ্যানে আস্ত ডিম সিদ্ধ করিতে দাও তো ফ্রাইপ্যানটা তিন চারবার হিলাইয়া কিনা দোলাইয়া দিতে হইবে। তাহা হইলে ডিম গড়াইয়া বেড়াইবে, আর ইহার জর্দাটা কিনা লাল অংশটাও শফেদীর ঠিক মধ্যস্থলে

থাকিবে। যদি না হিলাও তাহা হইলে জর্দা একধারে থাকিয়া বাইবে আর শফেদি (শ্বেত অংশ) উপর দিকে জমিয়া যাইবে। জর্দাটী মধ্যস্থলে থাকিলে বেশ দেখিতে হয়। ডিম পূর্ণ সিদ্ধ করিতে মিনিট পনের লাগিবে। তৃতীয়াংশ সিদ্ধ করিতে মিনিট দশ লাগিবে। আর আধ-সিদ্ধডিম পাঁচ সাত মিনিটের মধ্যেই হইয়া যাইবে।

ডিম ভাজিবার কৌশল।—অনেক সুপকার ডিম ছাড়াইতে জানে না। তাহাদের অসাবধানতার আহার্য্য দ্রব্য ডিমের খোলায় কুচি পড়িয়া খাদ্যদ্রব্য নষ্ট হইয়া যায়।

ডিম ভাজিলে দেখিতে পাইবে শফেদি ও জর্দার মধ্যে দুধারে ছুটি ছোট স্ততার মত আছে। কাঁচা ডিম ভাজিলে সেই দুইটি বাহির করিয়া ফেলিতে হইবে। অবশ্য যখন খোলাগুদ্ধ আন্ত সিদ্ধ করিবে তখন আর বাহির করিবার আবশ্যক নাই। এই দুটি স্ততার মত অংশ হইতে পরে ডানা হয়।

কাঁচা ডিম দুই রকমে ভাজা যায়। এক রকম হইতেছে,—ইহার ঠিক মধ্যস্থলে আড়ভাগে ছুরি দিয়া আঘাত করিয়া অন্ন ভাজিবে। তারপরে সেই দাগে দুই হাত দিয়া দুই দিকে খোলা ছুইটা আন্তে আন্তে টানিলেই আপনিই আধখানা হইয়া ভাজিয়া যাইবে। আর এক রকম, যথা,—ডিমের মুখটা ঠুকিয়া অন্ন ফাটাইয়া লইবে। তারপরে হাত দিয়া খোলা ছাড়াইয়া ছয়ানির সমান বা সিকির সমান গর্ত করিবে। কিন্তু এমন সাবধান পূর্বক খোলা ছাড়াইতে হইবে যে ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র খোলা কুচি পাত্তস্থিত ডিমে না পড়ে। সিদ্ধ ডিমেরও এইরূপে আন্তে আন্তে সূত্রে খোলা ছাড়াইতে হইবে।

আধ-সিদ্ধ ডিম ভাজিতে হইলে ছুরি দিয়া ঠিক অর্ধেক করিয়া ভাজিবে, তাহা হইলে কুসুমটী বেশ আস্ত পড়িবে ।

ডিমটা খাণ্ড হিসাবে আমিষ নিরামিষের মধ্যস্থলে আসন পার কিস্ত প্রকৃতপক্ষে ইহা আমিষেরই সহচর । এই কারণে ডিমকে আমরা আমিষের মধ্যেই ধরিয়াছি ।

খাণ্ড-প্রণালী লিখিবার সময় যেখানে শুদ্ধ ডিম বলিব সেখানে হাঁসের বা মুরগীর ডিম বুদ্ধিতে হইবে । অন্তান্ত ডিমের বেলায় বিশেষ বিশেষ নাম করিয়া বলিব, যেমন মাছের ডিম বা কচ্ছপের ডিম ইত্যাদি ।

মাছ ।

মাছ বানান ।—মাছ আনিয়া তাহার লাজার দিক হইতে আরম্ভ করিয়া ছুরি বা বঁটির দ্বারা আঁশ ছাড়াইবে । কোন কোন মাছের আঁশ ছোট ছোট হয় সেই জন্য সে স্থলে বামা দিয়া ঘষড়াইয়া তবে ছাড়াইতে হয় । আঁশ ছাড়ান হইলে প্রথমে মাছের পাখনা-গুলি কাটিবে । তারপরে গলার নীচে অন্ন চিরিয়া তাহার তেল পিত্তি প্রভৃতি বাহির করিবে । তেল বাহির করিবার সময় অতি সাবধানে করিতে হইবে যেন পিত্তিটা গলিয়া না যায় । পিত্তি গলিয়া গেলে সমস্ত মাছটা তিত হইয়া যাইবে । তারপরে মাছ খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিয়া মাছ ধুইয়া ফেলিবে । মাছ যত বেশী জল বদলাইয়া ভাল করিয়া রগড়াইয়া ধুইবে তত মিষ্টি হইবে । মাছের এক রকম নাল বাহির হয় ; রগড়াইয়া ধুইতে ধুইতে সেই নালটা সমস্ত বাহির হইয়া গেলে তবে রাঁধিবার উপযুক্ত হয় ।

মাছের মুড়া ধুইবার সময় কান্কে উঠাইয়া ফুল্কে ছটা বাহির করিয়া ফেলিবে ; এবং তাহার ভিতরের কাদা, ময়লা, পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া ফেলিবে। টাটকা মাছের তেল হইলে ধুইয়া রাঁধিবার জন্য রাধিয়া দিবে। যদি মাছে ডিম থাকে তো ডিম বাহির করিয়া অন্ন করিয়া ধুইয়া আলাদা রাধিয়া দিবে। মাছের ডিম বার বার ধুইতে গেলে ছ্যাকড়া ছ্যাকড়া হইয়া যাইবে। ছিঁড়িয়া গেলে ঠিক জাদা যাইবে না। তবে সব মাছের আবার ডিম বাহির করিতে হইবে না। যেখন কই মাঙুর প্রভৃতির ডিম বাহির করা যায় না। মাছ বানাইবার কোশলে আহারের আশ্বাদও ভিন্ন রকম হইয়া থাকে। মাছ অনেক প্রকারের হয়। ভিন্ন ভিন্ন মাছের রান্না লিখিবার সময় তাহার বানাইবারও প্রণালী দেওয়া যাইবে।

পচা মাছ ।—সচরাচর মাছ পচা হইলে মাছের চিকণতাব চলিয়া গিয়া যেন শাদা ক্যাক্ ক্যাকে হইয়া যায় ; মাছের ফুল্কেতে রক্ত থাকে না। যদি বা একটু রক্ত থাকে সে যেন ক্যাকাসে মেটে মেটে রংএর হইয়া যায়। অনেক সময় কলিকাতার মেছোনীরা ফুল্কেতে অল্প মাছের রক্ত মাখাইয়া দেয় বা আলতার রং লাগাইয়া দেয়। তাহাতে খরিকারেরা অনেকে ঠকিয়া পচা মাছ কিনিয়া আনে। মাছ ফুলিয়া থাকে অথচ তাহার ফুল্কে লাল দেখিয়া আর কিছু সন্দেহ করিতে পারে না।

পচা মাছের উপর হইতে টিপিলে দেখিবে আঙ্গুল বসিয়া যাইতেছে। আর কান্কে উঠাইয়া দেখিবে নাল হড়হড় করিতেছে। পচা মাছ কাটিতে গেলে শুঁড়া হইয়া যাইবে। আর দুর্গন্ধপূর্ণ গলা-তেল বাহির হইবে।

অল্প দুর্গন্ধ মাছ হইলে প্রায় তাহার পিঁঠিটা গলিয়া যায়। আর

তেলে মাছ ভাজিবার সময় মাছ ভাজিয়া আধ-খুঁড়া হইয়া যান—
মুখে দিলে যেন বিষাদ ও খুঁড়া খুঁড়া লাগে। যে কোন মাছ পচা
হইলে তাহার এই চিহ্নগুলি হইবেই।

মাছ ভাজা।—মাছ তেলে ঘিৱে দুয়েতেই ভাজা ভাল হয়।
পাশ্চাত্য আহাৰে তেলের রান্না অল্পই হয়। আর তাহাদের মৎস্ত
রন্ধনের প্রণালীও স্বতন্ত্র। পুতরাং সে রকম মাছ রান্না তেলে ভাল
হয় না। ইংরাজী রান্নাতে প্রায়ই কেবল ঘি আর চর্কি ব্যবহার
করা হয়। আমরা মাছ রান্নাতে হইলে বেশীভাগ তেল পছন্দ
করি। আর বাস্তবিকও তেলে মাছ ও ঘিৱে মাংস রান্না ভাল হয়।

ইলিশ মাছ টাটকা গন্ধ হইতে উঠাইয়া আনিবার পর দেখিবে
মাছটা নৌকার মত বাঁকা হইয়া রহিয়াছে। তারপরে যত বাঁসী
হইবে তত সোজা হইয়া যাইবে।

চিংড়ী মাছ পচা হইলে লাল হইবে। আর যদি অল্পমাত্র পচা
হয় তাহা হইলে ইহার মুড়া আলগা হইয়া যান।

মাগুর, কই, ঘোল, সিংই, ল্যাটা, শাল মাছ আপনি মরিয়া
গেলে আমাদের এদেশে খাওয়া প্রচলিত নাই। এ সব মাছ টাটকা
মারিয়া খাইতে হইবে।

মাংস।

খাদ্যোপযোগী মাংসকে প্রধানতঃ তিন শ্রেণীতে বিভক্ত করা
যাইতে পারে; যথা, ছাগল, ভেড়া প্রভৃতি পালিত পশুর মাংস,
দ্বিতীয়, হাঁস মুগী প্রভৃতি পালিত পক্ষীর মাংস, তৃতীয়, শীকার করা
পশু পক্ষীর মাংস। পালিত পশুর মাংসের মধ্যে পাঁটা, ভেঁড়া ও
গো মাংস এই তিন প্রকার মাংস সচরাচর প্রায় কসাইরা বিক্রয়

করে। তন্মধ্যে গোমাংস হিন্দুদিগের নিষিদ্ধ খাদ্য। সকল প্রকার মাংস রান্ধিবার আগে ইহা পরিষ্কার করা একটি প্রধান কার্য। একবার ভালরূপে পরিষ্কার করিয়া লইলে পর সহজেই রান্ধা হইয়া যাইবে। ভাল করিয়া সাফ করা না হইলে ভাল মশলা দিয়া রান্ধিলেও তত সুস্বাদু হইবে না। বরাবর সব মাংস বেশ পুষ্টি দেখিয়া কিনিবে। তবে সুপের মাংস একটু রোগা দেখিয়া কিনিলে হানি নাই। ইহাতে চর্কির ভাগ কম চাহি। কোন মাংসে মাছি বসিতে দিবে না। সচরাচর মাংস ছ এক দিনের বেশী বাসী করিয়া নাওয়া উচিত নয়।

পালিত পশুর মাংস।

পাঁটা।—ছাগলের মাংসে বেশী রকম পেটী থাকে আর নাল হড়হড় করে। ছাগলের মাংস রান্ধিলে ঘেন ছিবড়া ছিবড়া হয়, সেই জন্ত বরাবর কচি পাঁটা রান্ধিবে। কচি পাঁটা খাইতে সুস্বাদু ও বলকর। বুড়া পাঁটা রান্ধিতে হইলে প্রথমে জলন্ত আঁচে ফুটাইয়া লইয়া যতক্ষণ না মোলায়েম হইয়া যায় ততক্ষণ দমে বসাইয়া রাখিবে। পাঁটার মাংসের উপরের ছাল, রগ, পেটি ইত্যাদি পরিষ্কার করিয়া সাফ করিবে। তারপরে ইহার প্রতি সংযোগ স্থলে এক ইঞ্চি চিরিয়া দেখিবে তাহার ভিতরে একটা ক্যাকাসে লাল রংএর গোল জিনিষ রহিয়াছে, সেটা বাহির করিয়া ফেলিবে।—ইহা এক প্রকার চর্কি। এই চর্কিতে বড় বিস্ত্রী গন্ধ, ইহাকে গাঁধর বলে। যদি এই চর্কি বিন্দু পরিমাণ মাংসের মধ্যে থাকে আর সেই মাংস রান্ধা যায়, তাহা হইলে এই চর্কির উৎকট বোটকা গন্ধে মাংস খাওয়া যাইবে না। অনেক সময়ে এই চর্কি কাটিলে ইহার

ভিতরে পোকা দেখিতে পাইবে । পাটার মাংস একেবারে টাটকা দেখিয়া কিনিবে । তা না হইলে সিদ্ধ হইলেও মুখে দড়ি দড়ি লাগিবে ।

মটন ।—মটন কিনিবার সময় শাদা চর্কিওয়ালা পুষ্ট মাংস দেখিয়া কিনিবে । মটনের রং লালচে হইবে—বেশ রসাল হইবে । মটন লোণা দেখিয়া এবং তেলা দেখিয়া কিনিবে না । মাংস চিম্টি দিয়া ধরিয়া দেখিবে নরম কি না ; যদি আঙ্গুল দিয়া টিপিলে আঙ্গুলের সঙ্গে সঙ্গে মাংস বসিয়া যায় এবং ছাড়িয়া দিলেই উঠিয়া পড়ে, তখন বুঝিবে সেই মাংসই ভাল । কসাইরা অনেক সময় মাংস পুষ্ট দেখাইবার জন্ত ভিতরে হাওয়া পুরিয়া দেয় এবং অনেক সময়ে জলে রাখিয়া মাংস ওজনে ভারী করে । এই সকল চিনিয়া মাংস কিনিবে ।

ভেড়ার মাংসের উপরে আর বেশী কিছু সাফ করিতে হয় না, মাংসের উপরে যে শুকু ছাল থাকে সেইটেই অল্প স্বল্প উঠাইয়া ফেলিতে হয় । পাটার স্থায় গাঁধর চর্কি ইহাতেও আছে । ঐ চর্কি সমস্তটুকু নিঃখুৎকপে বাহির করিয়া ফেলিবে । পাঁচ ছয় বৎসর বয়স্ক ভেড়া যাহাদের দানা খাওয়াইয়া বড় করা হয় সেই মাংস খুব ভাল । তাহা, সচরাচর মাংস অপেক্ষা তিনগুণ দামে বিক্রয় হয় । ইহাই ‘গ্র্যামফেড মটন’ । ভেড়ীর মাংস ফ্যাকাসে হয় । এ মাংসের গন্ধ ততটা ভাল হয় না । কচি ভেড়ার মাংসের রং অপেক্ষাকৃত ফিকে লাল হয়, মসৃণ হয়, আর মাংসের স্বাদ অপেক্ষাকৃত ছোট হয় এবং ইহার চর্কি অপেক্ষাকৃত শাদা ও উজ্জল হয় ।

পালিত পক্ষীর মাংস ।

পালিত পক্ষীর মাংসের মধ্যে মুরগী, হাঁস ও পাখরা এই তিনটাই বেশী প্রচলিত । তবে সময় বিশেষে কোন বিশেষ ভোজে টার্কী, ময়ূর, গিনি ফাউল প্রভৃতিও দেওয়া হয় । সমস্ত পাখীরই বুক পুট ও মাংসল দেখিয়া লইবে বুড়া পাখী কিম্বা অতিমাত্রায় চর্কিবৃদ্ধ পাখী ভাল নয় । আমাদের এই গ্রীষ্ম ও বর্ষাপ্রধান দেশে এ সব মাংস টাটকা টাটকা খাওয়াই ভাল । তাহা না হইলে মাংস খারাপ হইয়া যাওয়া সম্ভব । কিন্তু শীতপ্রধান দেশে দিন দুই তিন রাখিয়া খাইলেও ইহাদের মাংস খারাপ হয় না ।

মুরগী ।—মুরগী শাদা পা-ওয়াল দেখিয়া কিনিবে, তাহা হইলে ইহার মাংসও শাদা হইবে । মুরগীর মুখ লাল দেখিয়া বাহিবে মুরগীওয়ালারা অনেক সময় ধান খাওয়াইয়া পেট মোটা করাইয়া দেয়, মোটা মুরগী দেখাইবার জন্ত ।

এদেশে মাঘ ফাল্গুন চৈত্র ও বৈশাখ এই চার মাস অতি সাবধানে বাছিয়া মুরগী কিনিতে হইবে, কারণ এই সময় ইহাদের বসন্ত রোগ হয় । মুরগী খাইবে তো ভাল পোষ্টাই দেখিয়া মুরগী খাইবে । সমস্ত দেখিয়া রোগা রোগা মুরগী কিনিয়া খাইতে গেলে তাহাতে বিশেষ উপকার নাই । মুরগী কিনিয়া ঘরে রাখিয়া যদি ধান ছোলা খাওয়াইয়া মোটা করিয়া লইতে পারি তো সে আরও ভাল ।

কচি মুরগী বা চিকেণের পায়ের তলা কোমল হয়, আর পা লম্বা হয় । ইহার গায়ের পালক কম হয় ।

রাজহাঁস ।—মুরগীর মাংস অপেক্ষা হাঁসের মাংস শক্ত হয়, সেই জন্ত ইহা বেশ ভাল করিয়া সিদ্ধ করিতে হইবে । শীতকালে

হাঁসের মাংস দু এক দিন বাসী করিয়াও খাইলে চলে। কচি রাজ-
হাঁসের ঠোঁট হৃদে হয়। রাজহাঁসের পাও নরম দেখিয়া বাহিবে।
যদি ঠোঁট আর পা লালচে হয় এবং অনেক পালক থাকে বুঝিবে উহা
বুড়া হাঁস।

পাখীহাঁস ।—পাখীহাঁস বুনা কি ঘরের বরাবর নরম
দেখিয়া-কিনিবে না। ইহার বুক পুরু অথচ শক্ত হইবে। চামড়াতে
যেন বেশী খুঁটি না থাকে। পালকের অঙ্কুরকে খুঁটি বলে। পাখী
পছন্দ করিবার সময় পায়ের নীচে হইতে গোটাকতক পালক তুলিলে
যদি ইহার চামড়ার রং বদল না হয় তাহা হইলে বুঝিবে পাখী বেশ
তাজা।

টার্কি ।—টার্কির মাংস খাদ্যরূপে ব্যবহৃত হওয়া প্রথম
প্রচলিত হয় আমেরিকা হইতে। ভাল টার্কির মাংস ময়ূরের মাংস
অপেক্ষা খাইতে অনেক ভাল। টার্কি বাহিবার সময় তাহার পা
কাল ও চিকণ দেখিয়া কিনিবে। ইহার পা ছোট হয়। সিনা
অর্থাৎ বুক মোটা দেখিয়া পছন্দ করিবে। ইহার গলা লম্বা হইবে।
চোখ খুব জলজলে হইবে আর পা কোমল হইবে। যদি চোঁক
ঝুলিয়া যায় আর পা শুষ্ক রকম থাকে বুঝিবে পাখী ভাল নয়।

শীকার করা পশু পক্ষীর মাংস ।

শীকার করা পশু মাংসের মধ্যে হরিণ, খরগোস ও বন্যবরাহ এই
তিনটি প্রধান। শীকার করা পাখী যথা, বুনা হাঁস, কাদাখোঁচা-
পাখী, ঘুঘু, বক, বনমূরগী এবং জলা জায়গার নানা প্রকার পক্ষী
এই শ্রেণীর মধ্যে পড়ে।

শবজী।

শবজী।—আমিষ আহারের একটি প্রধান সঙ্গী শাক শবজী বলিতে হইবে। যত প্রকার মাংসের রান্না খাও না কেন দেখিবে প্রায় প্রত্যেকের সহিতই শবজী খাওয়া বিধি আছে। মাংসের সহিত প্রায়ই শাক শবজী সিদ্ধ, বা ভাজা ইত্যাদি খাইতে হয়। মাংসের সহিত যতটা পারিবে টাটকা শাক শবজী আনিয়া রাখিবে। বাসী শবজীর আশ্বাদ যেমন তত ভাল হয় না তেমনি সিদ্ধ হইতে দেৱীও লাগে। মাংসের সহিত শবজী দিবার দুইটা কারণ আছে; এক, মাংসাহারে কচি বাড়াইয়া দেয়, দ্বিতীয়তঃ অনেক সময়ে মাংস পরিপাকে সহায়তা করে। মাংসের সহিত সচরাচর এই সকল শবজী ব্যবহৃত হয়।—আলু, কপি (বাধাকপি, ফুলকপি, ওলকপি), শালগম, গাজর, শীম, বর্ষাটী, কড়াইগুটি, পেঁয়াজ, রাঙা মোথা, শশা, কুমড়া, বেগুন, কেপার (এক প্রকার বিলাতী ফুলের কুঁড়ি) ইত্যাদি। উপরোক্ত শবজীর সিদ্ধ ও ভাজা ভাজিয়া এবং অস্ত্রাশ্র নানারূপে মাংসের সঙ্গে দেওয়া হয়। এতদ্ব্যতীত আদা, দারচিনি, এলাচ, তেজপাত, লবঙ্গ ও গোলমরিচ ও লবঙ্গ প্রভৃতি মশলা অনেক স্থলে মাংসের অন্তরঙ্গরূপে ব্যবহৃত হয়। মাংসের সঙ্গে অনেক সময়ে শবজী হইতে প্রস্তুত চাটনী ও স্থানাদও দেওয়া হয়।

পাশ্চাত্য আহার প্রথা।

টেবিল সাজান।—ইউরোপীয়েরা টেবিলে আহার করিয়া থাকে। সকল সময়ে টেবিলে পরিষ্কার সাফ চাদর বিছান হইয়া থাকে। তারপরে টেবিলের মধ্যে দু একটা ফুলদানি রাখা হয়।

কোন রকম গাছও রাখা হয় । ইহাদের মতে কেবল চোক বুজিয়া আহার করিয়া গেলেই হইবে না । মন, চক্ষু, কণ্ঠ প্রভৃতি সকল ইন্দ্রিয়কেই তৃপ্ত করিতে হইবে । কাহাকেও বঞ্চিত করা ঠিক নয় । সেই ক্ষণ বড় বড় লোকের বাড়ীতে আহারের সময় সুমধুর বাজ্ঞও বাজান হইয়া থাকে ।

যে-কর জন আহার করিবে সেই বুজিয়া টেবিলের ধারে ধারে চৌকী রাখিয়া যাইতে হইবে । তারপরে প্রতি চৌকীর সম্মুখে এক একখানি প্লেট রাখা হয় । প্লেটের ডান ধারে ছুরি থাকে, বামে কাঁটা আর অপর দিকে চামচ রাখিতে হইবে । ছুরির উপর-দিকে গ্লাস রাখিবার নিয়ম । এতদ্ব্যতীত হুনদান, রাইদান, সসদান ইত্যাদি নানা রকম জিনিষ দিয়া সাজান হয় ।

প্লেটের ডান ধারে ছুরির পার্শ্বে একখানি করিয়া নেপকিন সাজাইয়া দেওয়া হয় । ডিনারের সময় নেপকিন নানা রকম কায়দার সাজান হইয়া থাকে । ডিনারের সময় বরাবর নেপকিনের সঙ্গে সঙ্গে মোটা এক সুইস করিয়া পাউরুটি কাটিয়া রাখিবার নিয়ম । অন্ত সময় কুটী একটা প্লেটের উপরে রাখিলেও চলিবে ।

আহার ।—পাশ্চাত্যদিগের তিন বেলা প্রধান ভোজের সময় । সকাল নটা দশটার ব্রেকফাস্ট, মধ্যাহ্নে একটা দেড়টার সময় লাঞ্চ, আর রাত্রি সাতটা আটটার সময় ডিনার খাইয়া থাকে । আমরা সকালে বিকালে দুই বেলা যেমন পেট ভরিয়া ভাত খাইয়া থাকি, সেইরূপ ইহাদের গরীব ধনী সকলেই সারাদিনের পর কাজ কর্ম সুরিয়া বেশ তৃপ্তির সহিত ডিনার খাইয়া থাকে । পাশ্চাত্য ভোজে ডিনারই রাজাসন গ্রহণ করিয়াছে । এইটাই উহাদের সর্বপ্রধান

আহার। এতদ্ব্যতীত অন্য সময়ে টুকটাকু খাবার নিয়ম প্রচলিত আছে। প্রাতঃকালে বিছানা হইতে উঠিতে না উঠিতেই চা বিস্কুট চাই। বৈকালে পাঁচটার সময় ইচ্ছামত চা খাইয়া থাকে এবং এই সঙ্গে স্নাওউইচ কেক প্রভৃতি দেওয়া হয়। আবার রাত্রি দশটার সময় সাপারে চা, কফি ও আনুসঙ্গিক কিছু কিছু মাংসাদি কিম্বা মিষ্টান্নাদিও খাওয়া হয়।

দিনের প্রথম খাওয়া ব্রেকফাস্ট। অনেকের মতে ব্রেকফাস্টে ভারী আহার করিয়া লাঞ্চার সময় হালকা খাইবে, তারপরে আবার ডিনারে পেট ভারিয়া খাইবে। কিন্তু তাহাদের দেশীয় প্রথা অনুসারে ব্রেকফাস্টে হালকা খাওয়া নিয়ম। তারপরে লাঞ্চ ও ডিনার উপরি উপরি দুইটাই ভারী আহার করিবার রীতি চলিত হইয়া আসিতেছে। সচরাচর ব্রেকফাস্টে পূর্বরাত্রির ঠাণ্ডা রোষ্ট, আণ্ডা বেকন, মাছভাজা, মাছবয়েল, ডিমপোচ, ডিম টোষ্ট, ডিম ভাজা, আমলেট, সসেজ, সসেজের রিসোল ইত্যাদি রকমের ডিস দেওয়া হইয়া থাকে। ভারতবর্ষে ইংরাজেরা অনেক এদেশের আহারও গ্রহণ করিয়া দিয়াছে। যেমন গিলা খিচুড়ি, ছুনি খিচুড়ি, আণ্ডাকারী, কি মাছের কারী কিম্বা কোন রকম ছেঁচকী প্রায় দেওয়া হইয়া থাকে। সময় সময় ভাতও দেওয়া হয়। ইহার সঙ্গে কারী এবং ডাল দেয়।

লাঞ্চে ডিনারেরই মত প্রায় খাবার দেওয়া হইয়া থাকে। তবে ডিনারে যেমন ফুল পাতা দিয়া টেবিল সাজান হয়, লাঞ্চার সময় খাবার ডিস এমন করিয়া শব্দী আদিত্তে সাজান হয় যে তাহাতেই স্তম্ভের দেখায়।

ইউরোপীয়দের ডিনারের আসবাব একটা স্বতন্ত্র জিনিষ।

ইহাদের ডিনাৰ টেবিল সাজান দেখিলে বাস্তবিক খাইবার অতিক্ৰমি হয়, মনে ক্ষুধা আসে। ডিনাৰে খাইবার আগে সুধা প্রস্তুত করিয়া দিবার জন্য অনেক সময়ে কাঁচা অয়েষ্টাৰ প্রভৃতি দেওয়া হয়। অয়েষ্টাৰের সহিত কটী ও মাখন আলাদা করিয়া দেওয়া হইয়া থাকে। ইহার পরে একে একে সূপ, মাছ, অন্ত্ৰে (entree), জয়েন্ট, গেম প্রভৃতি ডিস দেওয়া হয়। তারপরে আমাদের দেশে পোলাও কোর্মাটাও যোগ করিয়া দেওয়া হইয়া থাকে। ইহার পরে পুডিং, জেলী, আইসক্রিম ও ফলআদি দিয়া শেষ করিতে হয়।

অন্ত্ৰে (entree)।—ডিনাৰে মাছের ডিসের পর যে কুকিট কাটলেট প্রভৃতি ধরণে ডিস দেওয়া হয় উহারা ‘অন্ত্ৰে’ বা ডিনাৰের প্রথম শাখা (First course) বলিয়া পরিগণিত। এই শাখা ডিসগুলি ডিনাৰের ভূষণ স্বরূপ কিন্তু ইহাদের অভাবেও ডিনাৰ চলিতে পারে—উহার মূল অঙ্গের কোন বিশেষ হানি হয় না। বড় বড় ডিনাৰে তিন চার রকমের ‘অন্ত্ৰে’ ডিস থাকে। এই সকল ডিসের সাজসজ্জা বাহ্যিক যদিও খুব বেশী কিন্তু ইহারা অনেক সময়ে পূৰ্ব্ণ রাত্ৰের রান্ধা খাবারের অবশিষ্ট বাসী মাংস হইতে প্রস্তুত করা হইয়া থাকে। বাসী মাংস কিয়া করিয়া তাহা হইতে কাটলেট, কোপ্তা, রিসেল, ক্রোমোসকি, প্যাটি প্রভৃতি অন্ত্ৰের ডিসগুলি প্রস্তুত করা হয়। এগুলি নানা প্রকার সস ও ফলকাটা শব্দী, পার্লি ভাজা ইত্যাদি দিয়া সৌখীন ধরণে সাজান হইয়া থাকে।

জয়েন্ট বা রোষ্ট মাংসের আগেই অন্ত্ৰের ডিস দেওয়া হয়। ডিনাৰে রোষ্ট ও সৰ্বশেষ ফলের পূৰ্ব্ণ পর্য্যন্ত মধ্যে যে সকল খাবার

ଡିମ୍ବ ଦେଖା ହେବା ଧାକେ ତାହା ଅନ୍ତର୍ଦ୍ଧେ ବା ଡିନାରେ ଦ୍ଵିତୀୟ ଶାଖା (second course) ବଳିଆ ପରିଗଣିତ । ବଡ଼ ବଡ଼ ଡିନାରେ ହୁଏ ତିନି ଶ୍ରବଣ ଅନ୍ତର୍ଦ୍ଧେ ଡିମ୍ବ ଦେଖା ହେଉ ତାହାର ଯଦୋ ପାହି, ନୋହା ବର୍ତ୍ତାତ ଖୁଦିଂ ଇତ୍ୟାଦି ପଢ଼େ ।

ত্রয়োবিংশ অধ্যায় ।

সুপ ।

প্রয়োজনীয় কথা ।

সুপ বা সুরুয়া অনেক রকমের হয় । কিন্তু মোটামুটি সুপ তিন প্রকারের হয় ; যথা, স্বচ্ছ, গাঢ় ও ঘনসার । ইংরাজীতে ইহাদিগকে যথাক্রমে clear, thick এবং purée বলে । Clear সুপ অতি স্বচ্ছ পরিষ্কার জলের মত পাতলা হয় ; অথচ হাতে করিয়া দেখিলে রসের মত চটচটে লাগিবে । Thick সুপ এরাকট, ময়দা, বালি ইত্যাদি দিয়া গাঢ় করিয়া লইতে হয় ; যেমন ব্রথ ইত্যাদি । আর Purée কে ঘনসার সুপ বলিলেও চলে । কারণ, শব্দী মাছ, মাংস কিম্বা প্রভৃতি যে সকল উপকরণ দিয়া এই সুপ প্রস্তুত করা হয়, সেই সমুদয় উপকরণ জালের ছাঁক-নিতে বা কাপড়ে ভাল করিয়া ছাঁকিয়া তাহার সার অংশ দ্বারা প্রস্তুত করিতে হয় ; যথা ডালের সুপ । এই Purée কে আর ময়দা প্রভৃতি দিয়া গাঢ় করিতে হয় না, ইহা আপনা হইতেই ঘন হইবে । তারপরে এই এক এক রকমের সুপ ধরিয়া আবার কত রকমের সুপ রীতি হয় ।

সুপ বলিলেই যে আধ পোয়া মাংসে এক ছাঁড়ি জল দিয়া চড়াইয়া দিবে, এবং খানিকক্ষণ সিদ্ধ হইলেই যে সুপ হইয়া পেল

মনে করিবে তাহা নয়। সুপের মাংসে বরাবর পরিমিত জল দিয়া চড়াইবে। ভাল সুপ করিতে হইলে আধসের মাংসে প্রায় তিন পোয়া জল দিয়া চড়াইবে। জল শুষ্ক আঁচে চড়াইয়া এক ঘণ্টার মধ্যে তাড়াতাড়ি করিয়া ইহার জল মারিয়া সুপ করিলে সে সুপ ভাল হইবে না, ইহা মিঠা জালে চড়াইতে হইবে—ধীরে ধীরে সিদ্ধ হওয়া চাহি। সুকর প্রস্তুত করিতে চার ঘণ্টা কি ছয় ঘণ্টা পর্য্যন্ত সময় লাগে।

যে সকল সুপে শব্দী বা মাংস প্রথমে ঘিয়ে লাল করিয়া লইতে হয় সেই সকল সুপে প্রথমটা গরম জল দিতে হয়। অন্ত্যন্ত সুপে ঠাণ্ডা জল দিয়া চড়াইলে চলিবে।

সুপ বা সুকরার জন্ত কখনো বাসী মাংস আনিবে না। বাসী মাংস হইলে ভাল করিয়া রস বাহির হইবে না, বরং তাহা হইতে একটা টোকা টোকা গন্ধ বাহির হইবে। সুপের জন্ত বরাবর টাটকা মাংস আনিবে। সুপের জন্ত কেবল মাংস আনিলে হইবে না, হাড় এবং মাংস মিলাইয়া আনিতে হইবে, চর্কি আনিবে না।

সুপ স্বচ্ছ করা।—চর্কিযুক্ত মাংস সুপের জন্ত আদৌ ভাল নয়। কারণ সুকর বাহাকে বলিব সে জিনিষটা পরিষ্কার স্বচ্ছ হওয়া চাই। সেই জন্ত বরাবর সুকর পাক করিয়া আমরা নানা উপায়ে ইহার উপরের ভাসমান চিকুণাই অর্থাৎ ঘৃতবৎ স্নেহ পদার্থ বাহির করিয়া ফেলি। তবে যে সুকরাতে ঘি বা মাখনের বাধার দেওয়া হয় তাহার কথা আলাদা।

অতি উৎকৃষ্ট সুপ (rich soup) করিতে চাহিলে পূর্ব রাত্রে সুপ করিয়া ঠাণ্ডা করিতে দিতে হইবে। তাহা হইলে সুপের উপরে ঘিয়ের মত চিকুণাই জমিয়া থাকিবে, তারপরে এই

চিক্ণাই একধার হইতে টানিয়া লইয়া সম্পূর্ণরূপে উঠাইয়া ফেলিতে হইবে—তবে বেশ পরিষ্কার সুপ হইবে । জলে মাংস দিবার পর জল গরম হইলে প্রথম হইতেই ইহার গাদ উঠাইয়া ফেলিবে । সুপের জল চড়াইয়া মাংসের সহিত এক ডেলা মাখন ও মুন ফেলিয়া দিবে, সব গাদ উঠিয়া যাইবে । সুপে যদি কিছু গাদ থাকে খানিকটা ঠাণ্ডা জল ঢালিয়া দিলেই ক্রমে সিদ্ধ হইতে হইতে বাকী গাদ বা চর্কি উঠিয়া যাইবে । সুপের চর্কি বাহির করিয়া ফেলিবার পর তবে মানা প্রকার মশলা শব্দী আদি দিয়া আবার চড়াইয়া ভাল সুপ প্রস্তুত করিতে হইবে । অনেক সুপ আবার চিক্ণাই উঠাইয়া ফেলিবার পর খোলাত্ব মুরগীর ডিম, পেঁয়াজের খোসা, নেবু, কাঁচা মাংস ইত্যাদি দিয়া ফাটান হয় । এই রকম সুপ চিটা অর্থাৎ আটা আটা হয় । এইরূপ চিটা সুপ বরফ দিয়া জমাইলে জমিয়া জেলা হয় । আগে কিম্বা পরে একবার সুপ ছাঁকা উচিত । মনে করিয়া রাখিবে সূর্য্য ছাঁকিবার সময় ইহার তলানি বাদ দিতে হইবে । কারণ ইহার তলায় মাংসের গুঁড়া জমিয়া থাকে সেগুলো যেন সুপের সহিত ঘাঁটিয়া না যায় । ঘুলিয়া যাইলে ছাঁকনির ভিতর দিয়াও ইহা পড়িবে, তাহা হইলে সূর্য্য আর জলের মত পরিষ্কার থাকিবে না । গরম সুপ ছাঁকিতে গেলে ছাঁকনির কাপড় ভিজাইয়া লইবে । অন্য ছাঁকনি অপেক্ষা সূর্য্য ছাঁকিবার জন্য মলমল কাপড় রাখিলেই ভাল । কোন কোন সুপে মলমল কাপড়ের পরিবর্তে পুরু-ঝড়ন ব্যবহার করিতে হয় ।

সুপের পাত্র ।—সুপ উপরি বাঁচিয়া গেলে তাহা একটি কাচের কলাই-করা বাটা বা চীনেমাটির বাসনে রাখিয়া দিবে ।

কখন রান্ধিবার হাঁড়িতে রাধিয়া দিবে না। পরদিন গরম করিবার সময় সুপটা আবার হাঁড়িতে চালিয়া লইবে। ত্রীমকালে বাসী সুপ একদিন যাত্রা রাখা চলে। শীতকালে দু'তিন দিন পর্যন্ত রাখা চলে। অর্থাৎ সুপের অন্ত প্রথম দিন বে হাড় ও মাংস প্রভৃতি চড়াইবে দ্বিতীয় ও তৃতীয় দিনে তাহারি উপর আবার নূতন করিয়া হাড় মাংস ও জল দিয়া দিয়া চড়াইয়া দিবে ইহাতে কিছু হানি হইবে না। কিন্তু এতাহ একবার করিয়া গরম করিয়া লওয়া চাহি। এই রকম কেবল মাংসের ঘূষকে “ষ্টক” বলে। ইংরাজদের রান্না ঘরে এই ষ্টক বরাবর সঞ্চিত থাকে। ইহারা এতি রান্নার জলের বদলে এই ঘূষ দিয়া থাকে।

সুপ রান্ধিবার পাত্রেয় মুখ বড় ভাল করিয়া বন্ধ করা হয় সুপের জোর তত বেশী হয়। যখন সুপের কম জোর করা যায়, তখনি হাঁড়ির মুখ খুলিয়া দিতে হইবে। রোগীর অন্ত সুপ করিতে হইলে প্রায়ই জগু-সুপ করা হয়। সুপের পরিবর্তে আজকাল যুরোপীয় চিকিৎসকেরা কখন কখন কাঁচা মাংসের টাটকা রস থাইতেও পরামর্শ দিয়া থাকেন। তাঁহাদের মতে ইহা লঘু শীঘ্রপাক এবং বলকারক।

সুপ করিতে হইলে আমরা অনেক সময় সস্প্যান বা ষ্টুপ্যান বা ডেকচিতে চড়াই। কিন্তু ঢাকনা-ওয়ালা ডোলের ধরনের হাঁড়িতে সুপ করিতে ভাল; ইংরাজীতে ইহাকে “digester” বলে। জগু-সুপাদি করিতে হইলে টাইট বা দৃঢ়সংলগ্ন ঢাক্নাওয়ালা কড়ির ব্যুয়েমে করিতে হয়। সুপ চড়াইবার আগে ইহার হাঁড়ি যেন পরিষ্কার করিয়া ধোয়া হয়। কলাইকরা হাঁড়ি হইলে তাহার ভালরূপ কলাই আছে কিনা তাহা রান্ধিবার পূর্বে বিশেষরূপে দেখা উচিত।

সুপে শবজী।—সুপে কোন বকম শবজী দিলে সে সুপ এক ব্ৰাত্ৰেৰ অল্পও বাসী ব্ৰাথা উচিত নয়। শবজী দেওয়া সুপ বাসী হইলে টকিয়া যাইবে। শবজী বা ভেজিটেবল সুপ কৰিতে হইলে বৰাবৰ সুপেৰ গাদ উঠাইয়া শবজী দিবে। তাৰপৰে সুপ সবলভ ভাল কৰিয়া সিদ্ধ হইয়া গেলে, শবজী সমেত সুপ আঁলেৰ ছাঁকনীতে ছাঁকিয়া তাহাৰ খাঁস বাহিৰ কৰিতে হইবে।

সুপেৰ সুস্বাদ বৃদ্ধি কৰিবাব অল্প শবজী দিতে হইলে শবজীগুলি নানা বকম মিহি কুল কাটিয়া কাটিবে। তাৰপৰে শবজীগুলি আলাদা জলে হু একবার ফুটাইয়া লইয়া তবে সুপে দিবে, তাহা না হইলে ইহাৰ হাল্‌মেটে গন্ধেতে সুপেৰ সুস্বাদ ধাৰাপ হইবে।

সুপেৰ উপকরণ।—সুপ গাঢ় কৰিবাব অল্প ময়দা, এৰাকট, ভাত, আলু, কটী, আইসিংমাস, বালি, ওটমিল, নফেৰা বা চালেৰ শুঁড়া ইত্যাদি ব্যবহার করা হয়।

শাদা সুপে মালাই, ডিম, বাদাম, আয়ো নানা বকম মশলা, হোয়াইট ওয়াইন, সেলেকি, শাদা মরিচ, এৰাকট, ময়দা, মাখন, পোস্তদানা, আলু, কুমড়া প্রভৃতি দেওয়া হয়। সুপে ওয়াইন কি সস্ দিতে হইলে ঠিক নামাইবার আগে দিতে হইবে।

সুপেৰ বঃ লাগ কৰিতে হইলে সস্, নানাপ্রকার শবজীৰ এসেন্স, চিনিৰ বঃ, পেঁয়াজ-ভাজা, টোষ্টকটী দিয়া করা হয়।

মেকারনী বা সিমাই ইত্যাদি সুপে দিতে হইলে একবার খুইয়া আলাদা সিদ্ধ কৰিয়া তবে ইহাতে দিবে।

সুপেৰ নানা প্রকার উপকরণ। কটী, ভাত বা চাল, আলু, গাজৰ, খোসাওঁড় পাতিনেবু, সরবতী নেবুৰ খোলা, পাৰ্ল বালি, তাম্বি-

সিলি, বিট, সিমাই, মাখন, ময়দা, ময়ূর, ছোলার ডাল, মেকেরনী, শালগম, ওটমিল, সিম, আইসিংগাস, লাল কুমড়া, বিলাতী বেগুন, বাগানে মশলা, বেঙ্গের ছাতা বা মাসকুম, রসুন, তেজপাতা, পুদিনা, কারিপাক বা কোদিয়া নিমের পাতা, পেঁয়াজ, আদা, জায়ফল, কাবাবচিনি, লঙ্গ, শামরিচ, দারচিনি, জৈত্রী, গোলমরিচ, ধনে, লঙ্কা, কমলানেবুর রস, একোভির এসেন্স, হোয়াইট ওয়াইন, শেরি, বাদাম, পোস্তদানা ও অল্পাঙ্গ নানা প্রকার সিকী, সস ইত্যাদি নানা প্রকার উপকরণ নানা রকম রূপে ব্যবহৃত হয়।

রূপে কোন রকম পোড়া গন্ধ হইলে একটু চিনি দিলে বা পান ফেলিয়া মিছ করিলে চলিয়া যাইবে। রূপ বরাবর গরম গরম থাইতে দিবে।

ষ্টক ।

ষ্টকটা আর কিছুই নয় ছ তিন রকম মাংসের হাড় গোড়ের যুগ্ম। দ্বারাঘরে প্রতিদিন ডিনারের অন্ত ছ তিন প্রকার মাংস আসে। বিভিন্ন প্রকার খাদ্য প্রস্তুত করিবার সময় হয়তো কোন মাংসের হাড় বাদ দিয়া দিতে হয়, কোনটার বা অল্প মাংস লইয়া বাকী সমুদয় মাংসই বাদ দিতে হয়। এ রকম স্থলে এই পরিত্যক্ত হাড় ও মাংসগুলি ষ্টক করিবার জন্য একটি বড় হাঁড়িতে গরম জল দিয়া চড়াইয়া দিবে। মুরগী, হাঁস, পায়রা যে কোন মাংসের ছাঁটছোট পড়িবে সব ইহাতে ফেলিয়া দিবে। ষ্টক বেশী rich সারবান্ করিতে চাহিলে ইহাতে আরো দেড়সের দুইসের নুতন মাংস দিতে হইবে। ইহার জলের কিছু পরিমাণ

নাই । প্রথমে দু তিনসের জল দিয়া চড়াইয়া দিবে । যত ইহার গাদ উঠিবে কাটিয়া যাইবে । এবং কিছুতেই ইহাকে টগবগিয়া ছোরে ফুটিতে দিবে না । বরাবর আস্তে আস্তে ফুটিবে । যখন দেখিবে ইহার ফুট টগবগ করিয়া উঠিতেছে অমনি খানিকটা ঠাণ্ডা জল ঢালিয়া দিবে । এই প্রকারে সিদ্ধ হইতে হইতে যখন পরিষ্কার স্বচ্ছ সুর্য্য হইবে তখন ইহাতে অন্তান্ত মশলা দিবে । ষ্টক প্রস্তুত করিতে প্রায় পাঁচ ছয় ঘণ্টা সময় লাগিবে । তারপরে ঠাণ্ডা হইতে দিবে । যেদিন ষ্টক প্রস্তুত হইবে তাহার পর দিনে ব্যবহার করিলেই ভাল । কারণ প্রথম দিন প্রস্তুত হইবার পর ঠাণ্ডা হইলে ইহার উপরে চিকণাই বা চর্কির ঘৃত সমস্তটা জমিয়া থাকিবে । পরদিন এই চিকণাই উঠাইয়া তারপরে সুপটা আবার একটি কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া ফেলিবে । এইটা হইল প্রধান মূল সুপ । এখন এই সুপ হইতে ভিন্ন ভিন্ন উপকরণের সাহায্যে নানা রকম সুপ প্রস্তুত করা যাইতে পারে ।

হুনের পরিমাণ ।—প্রায় তিন সের সুপে এক ছটাক হুন দিবার নিয়ম । সুপে যদি শবজীর ভাগ বেশী না পড়ে তাহা হইলে তিন সেরে তিন কাঁচা হুন দিলেই যথেষ্ট হইবে । ইহাতে সুপ সে রকম নোস্তা হইবে না, তবে ইহার সোহাগ বাড়াইবে । টেবিলে সুপ থাইবার সময় অল্প হুন মিশাইয়া খাওয়া নিয়ম ।

৬৯৮ । মটনের ষ্টক ।

উপকরণ ।—মটন দেড়সের, সুরগী পায়া বা গেম অর্থাৎ

নীকারকরা পাখীপক্ষীর বাহা কিছু ছাট, জল প্রায় সাড়েচার সের, সেলেরি শাকের একটি মাথা বা গোড়া, পান্নি দু ডাল, লবঙ্গ ছয়টা, জায়ফল আধখানা।

প্রণালী।—মটনের চর্বি ও রগ (মৃত্যুর স্তায় ছাল) সাক করিয়া ফেল। মাংস টুকরা টুকরা কাটিয়া আবার চপার দিয়া একটু খেঁতো করিয়া লও। হাড়গুলোও টুকরা টুকরা করিয়া কাটি।

মুরগীর পা, গলা, মাথা যেগুলো ছাটের মত হইবে, সেইগুলোও ইহাতে দিবে। মুরগীর পায়ের ছালটা আর নখগুলো বাদ দিয়া তবে দিবে। এখন একটি হাঁড়িতে এগুলো দিয়া জল দিয়া চড়াইয়া দাও। হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। এখনে যেই গরম হইবে এক দফা কেনার মত ময়লা উঠিবে। ঝাঁকরি করিয়া এই গাদটা উঠাইয়া ফেলিবে। ক্রমে আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইতে হইতে প্রায় ঘণ্টা চার পরে যখন মাংস ভাল করিয়া গলিয়া যাইবে, তখন বুঝিবে ইহা ঠিক হইয়াছে। ইহার মধ্যে যদি দেখে জল কমিয়া গিয়াছে তাহা হইলে আর একটু জল দিবে। তারপরে সেলেরির গোড়া আধ-টাকা করিয়া কাটিয়া দাও। পান্নি দু তিন টুকরা করিয়া দাও, লবঙ্গ ও জায়ফল দাও। এগুলি দিয়া আরো আধ ঘণ্টা ডিন কোয়ার্টার সিদ্ধ করিতে দিবে। তারপরে নামাইয়া বুথটা ছাঁকিয়া লইবে। * ইহা হইতে যে কোন চিটা গ্রহণ করা যাইতে পারে।

* এই ষ্টক সর্বাপেক্ষা বিফেরই ভাল হয়। ইংরাজেরা সদাসর্বদা বিফ, এরই ষ্টক করিয়া থাকে। সেই ষ্টকের খুব জোর হয়। ষ্টকে হ্যাম বেকন (বরাহমাংস)ও দেওয়া হয়। কিন্তু আমরা বিফের পক্ষ নহি। এই নিয়মে যাহার ইচ্ছা বিফ, ভিল ও হ্যাম দিয়াও করিতে পারে।

৬৯৯ । শব্দী দেওয়া ষ্টক ।



উপকরণ ।—মটন হাড়ে-মাংসে দেড় সের, হাঁস বা মুরগী বা অন্ত কোন মাংসের বা হাড়ের ছোট, মাখন এক ছটাক, বড় পেঁয়াজ দুইটা, লস্ক তিনটা, শালগম একটা, গাজর তিনটা, মুন এক ছটাক, ডেলা মিশ্রি তিন ডেলা, গোটা গোলমরিচ দুয়ানি ভর, সেলেরি দু ডাল, পাল্লি দু ডাল, প্রায় সাড়ে তিন সের জল ।

প্রণালী ।—মাংস প্রায় তিন ইঞ্চি ভূষা করিয়া কাট ।

গাজর ও শালগমের খোসা ছাড়াইয়া টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া ধোও । সেলেরি ও পাল্লি দু তিন টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ ।

একটি হাড়িতে একটু মাখন দাও । মাংস ছাড় । এই সঙ্গে তিন ছটাক গরম জল দাও । হাড়ি ঢাকিয়া প্রথমে বেশী আঁচে চড়াইয়া দাও । মাঝে মাঝে নাড়িয়া দিবে । যখন ইহার জলটা মরিয়া অতি সামান্য রকম ঝোলের মত থাকিবে, তখন ইহাতে একেবারে প্রায় তিন সের জল ঢালিয়া দিবে । এখন দমে চড়াইয়া দাও । সিদ্ধ হইতে থাকুক ।

এইবারে গাজর ও শালগম পাঁচ ছটাক জল দিয়া ভাপাইয়া লও । মিনিট দশ পনেরর মাধ্য হইয়া যাইবে । এখন ইহার জলটা ঝরাইয়া লও । তারপরে মাংসের হাড়িতে এই ভাপান শব্দী এবং পেঁয়াজ, লস্ক, মুন, মিশ্রি, গোলমরিচ, সেলেরি, পাল্লি সব ছাড় । ইহা হইতে যত গাদ উঠিবে উঠাইয়া ফেলিবে । প্রায় ঘণ্টা পাঁচ ধরিয়া আস্তে আস্তে পাকিলে পর নামাইয়া একটু ঠাণ্ডা হইতে দিবে । তারপরে

ইচ্ছামত ইহা শুধু খাও। যে কোন মাংস-রাগ্নার জলের পরিবর্তে এই ঠেক ব্যবহৃত হইলে উহার আশ্বাদ আরও ভাল হইবে।

৭০০। শাদা ঠেক।

উপকরণ।—ভেড়ার বা ছাগলের হাঁটুর নীচের পা, আরো গাঁট ইত্যাদি মাংস সমেত হাড় গোড় ছসের, (এই সঙ্গে মুরগীর বা ছাট ছোট তাহা দিতে পারিবে), * ভাল মাংস চার সুইস, গাজর একটা, পেরাজ দুইটা, সেলেরি শাকের মাথা (অর্থাৎ গোড়া) একটা, সা মরিচ বার তেরটা, মুন আধ ছটাক, জৈত্রী এক ডাল, মাখন আধ ছটাক, জল তিন সের।

প্রণালী।—মাংস হাড়গোড়াদি ছোট ছোট করিয়া কাটিয়া ইহাতে মাখন মাখাও। প্রায় ছটাক দুই জল দিয়া চড়াইয়া দাও। এই জলটুকু মরিয়া আসিলে পর প্রায় তিন সের জল ঢালিয়া দিবে। এই সঙ্গে ইহাতে গাজর ডুমা ডুমা কাটিয়া দিবে, পেরাজ ও সেলেরি কাটিয়া দিবে। তাহা ছাড়া মুন, জৈত্রী, সামরিচ সব দিবে। প্রায় চার ঘণ্টা ধরিয়া সিদ্ধ কর। তারপরে ঘুটা কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া রাখ। ইহা শাদা ঠেক হইল।

শাদা ঠেক যখন টেবিলে সূপের মত করিয়া দিবে, তখন ঐ চার সুইস মাংস আরো ছোট করিয়া কাটিবে। তারপরে ঐ মাংস-কুচা-গুলি অল্প মাখনে তাজিয়া লইয়া এই ছাঁকা সূপে ফেলিয়া, আবার

একটু সিদ্ধ করিয়া লইবে ।

শাদা ঠেক করিবার দিন মুরগী টার্কি ইত্যাদি বয়েল করিবার হইলে এই ঠেকএর সঙ্গেই সিদ্ধ করিতে দিবে । তাহা হইলে মুরগী বা টার্কির আশ্বাদও ভাল হইবে, আবার সুপেরও আশ্বাদ ভাল হইবে ।

৭০১ । কাঁচা মটর দিয়া মাংসের জগ সুপ ।

উপকরণ ।—মাংস (মাটন কিম্বা পাঁটা) আধসের, পেঁয়াজ দুইটা, গাজর দুইটা, ভাত এক মুঠা, কাঁচা মটর দেড় পোয়া, ছুন আধ তোলা, গোলমরিচ-গুঁড়া আধ তোলা, জল দেড়সের ।

প্রণালী ।—মাংসটা সুাইস সুাইস করিয়া কাট । পেঁয়াজগুলি চাকা চাকা আকারে কাট । গাজর চাকা কাটিয়া ধোও । কেবল মটরগুলি পূর্ব রাত্রি থেকে ভিজাইয়া রাখিবে ।

একটি বুরেম্বে মাংস ছ থাক করিয়া সাজাও । তার উপরে পেঁয়াজ-কাটা দাও । ইহার উপরে আবার মাংস সাজাও । তারপরে গাজর-কাটা সাজাইয়া রাখ । এখন মটরগুলি এই গাজরের উপরে ছড়াইয়া দাও । সব উপরে জল দাও । বুরেম্বের মুখ ময়দা দ্বারা আঁটিয়া ভাল করিয়া বন্ধ কর ।

একটি বড় হাঁড়িতে এমন ভাবে জল দিবে যে বুরেম্বের অর্ধেকটা গা ডুবিয়া যাইবে । তাহার উপরে আর জল উঠিবে না । এই প্রকারে ভাপে তিন চার ঘণ্টা সিদ্ধ হইবে । তারপরে বুরেম্বের

এইবারে এই ঘূষটা আর একটি হাঁড়িতে ঢালিবে, এবং উনানে আবার চড়াইয়া দিবে। হুন ও গোলমরিচওঁড়া দিবে। দু একবার ফুটিলে নামাইবে। ডিসে ঢালিয়া দিবার সময় হাঁহাতে ভাত দিয়া দিবে।

৭০২। শবজী-সুপ।

উপকরণ।—মাখন তিন ছটাক, পেঁয়াজ ছয়টা, সেলোরির মাথা বা গোড়া ছইটা, গোল ছোট কুমড়া বা লেটুস (এক প্রকার শবজী) ছইটা, পাল্লি এক ঝাড়, পালম ছই ঝাড়, কটী তিন সুাইস, জৈত্রী ছই ডাল, হুন আথ ভোলা, গোলমরিচওঁড়া আথ ভোলা, ছইটা ডিমের কুসুম (অর্থাৎ লাল অংশ), সিকী দেড় কাঁচা, জল দেড় সের।

প্রণালী।—পেঁয়াজ কুটাইয়া রাখ। সেলোরি, পাল্লি, পালম ও কুমড়া ছোট ছোট করিয়া কাটিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে মাখন চড়াও। পেঁয়াজ-কুটি ছাড়। তিন চার মিনিট ধরিয়া লাল কর। তারপরে সেলোরি, পালম, পাল্লি ও কুমড়া-কাটা হাঁহাতে ছাড়। দশ মিনিট নাড়াচাড়া করিয়া জল দাও এবং কটীর টুকরা, জৈত্রী, হুন ও গোলমরিচওঁড়া দাও। - প্রায় দেড় ঘণ্টা আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইবে। তারপরে ঘূষটা ছাঁকিয়া লইবে। টেবিলে থাইতে দিবার আগে ডিমের কুসুম ফেটাইয়া হাঁহার সহিত মিশ্রিত করিবে এবং একবার গরম করিবে। কিন্তু কখন আর

৭০৩ । স্কচ মার্টিন-ব্রথ ।



উপকরণ ।—মটনের গলা দু সের, জল প্রায় চার সের, পার্ল বালি এক পোয়া, একটি ছোট শালগম, গাজর দুটা, পার্লি দু তিন ডাল, পের্নাক্স একটি, কাঁচা কলাইগুটি এক মুঠি, মুন আধ তোলা, গোলমরিচ-গুঁড়া আধ তোলা ।

প্রণালী —একটি হাঁড়িতে মাংস টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ । তারপরে জল দিয়া চড়াইয়া দাও । শালগম, গাজর, পের্নাক্স ছোট ছোট করিয়া কাটিয়া ধোও ।

মাংসের এক দফা গাদ উঠান হইলে পর উহাতে শালগম প্রভৃতি সবজীগুলি ছাড়িবে । প্রায় দু তিন ঘণ্টা ধরিয়া আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইতে দাও । তারপরে কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া একটি হাঁড়িতে দুঘটা ঢাল । আবার উহাতে মুন ও গোলমরিচ-গুঁড়া ও কলাইগুটি দিয়া আর একবার ফুটাইয়া লইবে ।

বালিগুলি বেশ করিয়া ধুইয়া একটি কাপড়ে বাধিয়া সুপের হাঁড়িতে আগেই ফেলিয়া দিবে । সুপও হইবে সঙ্গে সঙ্গে বালিও সিদ্ধ হইবে । তারপরে সুপ দিবার সময় বালিগুলি কাপড় হইতে খুলিয়া ফেলিবে । কতকগুলি বালি সুপে দিয়া দিবে ।



৭০৪ । ভেড়ার মুড়ার সুপ (মটন চৌক সুপ) ।



উপকরণ ।—মটনের মুড়া একটা, মাখন এক ছটাক, গাজর

তিনটা, পেঁয়াজ দুইটা, সেলেরির গোড়া একটা, জৈত্রী দুই শিষ, লস চারিটা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, তেজপাতা একখানা, মুন আধ তোলা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, চিনির রং আধ ছটাক, অন্ন কটীর টুকরা, জল প্রায় তিন সের, হাম কি বেকন তিন চার মুাইস।

প্রণালী।—গাজর, পেঁয়াজ, সেলেরি ও বাগানে মশলা সব মিহি মিহি করিয়া কাট। ভেড়ার মুড়া হইতে তাহার ত্রেন বা থি অংশটা বাহির করিয়া লইবে, কেবল তাহার মুখের হাড়গোড় অংশটা এই সুপে কাজে লাগিবে। ইহার মুখের লোমাদি শাফ করিয়া জিব দাঁত ইত্যাদি বাহির করিয়া ফেল। এখন মাংস ও হাড়গুলি চপার দিয়া ছোট ছোট করিয়া কাট। বেশ ভাল করিয়া ধোও।

একটি হাঁড়িতে মাখন দাও। মাংস ছাড়। মিনিট পাঁচ নাড়া-চাড়া করিয়া কাটা শব্দীগুলি দাও। প্রায় মিনিট পনের নরম আঁচে হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া চড়াইয়া রাখ। যখন ইহার জল বাহির হইয়া মরিয়া যাইবে তখন প্রায় তিন সের জল ইহাতে ঢালিয়া দিবে। ক্রমে প্রায় তিন ঘণ্টা পরে ইহার একসেরটাক আন্দাজ জল থাকিলে নামাইবে। কাপড়ে করিয়া সুপটা আর একটি হাঁড়িতে ছাঁকিয়া রাখিবে। তারপরে এই সুপের জলে একটু ময়দা গুলিয়া দাও, এবং পাঁচ সাত মিনিট ফেটাইয়া নামাইয়া রাখ। * কটী টুকরা

* ইহাতে হাম বা বেকন (বরাহমাংস) সুপের সহিত সিদ্ধ করিয়া তারপরে কুচি কুচি করিয়া কাটিয়া দিবার নিয়ম। তাহা হইলে ইহার আশ্বাদ আরো ভাল হয়।

টুকরা কাটিয়া তাজিয়া ইহাতে দিবে। তারপরে এক গ্রাস শেরি (বিলাতী মণ্ডবিশেষ) ইহাতে মিলাইয়া দিলে হইবে।

৭০৫। মটর ডালের সুপ।

উপকরণ।—পেঁয়াজ আধ পোয়া, গাজর আধ পোয়া, সেলেরি দু তিন ডাল, মটর ডাল দেড় পোয়া, পুদিনা দু ডাল, চিনি এক কাঁচা, হুন প্রায় আধ তোলা, গোলমরিচ-গুঁড়া আধ তোলা, তুচ্ছ জল কিম্বা রোটের মাংস-সিদ্ধ জল তিন সের, মাখন বা ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—শব্দীগুলি মিহি মিহি কুচি করিয়া কাটি। মটর ডাল পূর্ব রাত্রে ভিজাইয়া রাখিবে।

একটি ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াইয়া তাহাতে পেঁয়াজ ও গাজরগুলি অন্ন করিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে প্রায় তিন সের জল চড়াইয়া তাহাতে ডাল ছাড়।

আন্তে আন্তে প্রায় ষষ্ঠা দুই সিদ্ধ হইলে তবে ঠিক হইবে। ডাল ষখন দেখিবে বেশ ডাল রকম সিদ্ধ হইয়াছে, তখন ইহাতে চিনি, হুন, ও শব্দী, এবং পুদিনা ও সেলেরি সব দেবে। তারপরে আরো মিনিট পনের কুড়ি সিদ্ধ হইতে দিবে।

নায়াইয়া ইচ্ছা হয় তো ছাঁকিয়া থাটি সুপটুকু দিতে পার, অথবা সবুজ শব্দীসমেত খাইতে দিতে পার।

মাংসের সুষ দিলেও এই প্রণালীতে করিতে হইবে।

৭০৬। আলুর সুপ।



উপকরণ।—বোম্বাই আলু এক পোয়া, গোলমরিচ-গুঁড়া আধ তোলা, ছুন আধ তোলা, বাগানে মশলা তিন চার ডাল, পেঁয়াজ এক ছটাক, জল কিম্বা মাংসের ঠেক দেড় সের, উষ্টার সুস এক ছটাক।

প্রণালী।—আলুগুলি খোসাভুক্ত আগেই জল দিয়া সিদ্ধ করিয়া লইবে। তারপরে একেবারে ইহার জল ঝরাইয়া আলুগুলিকে শুকা করিবে। এখন আলুর খোসা ছাড়াইয়া এইগুলি একটি গভীর পাত্রে রাখ। এই সিদ্ধ আলুগুলি ভাল করিয়া মাড়িয়া লও।

এখন একটা হাঁড়ি করিয়া জল চড়াও। পেঁয়াজ, বাগানে মশলা কাটিয়া ইহাতে ছাড়। তেজপাতা ও গরমমশলা ছাড়। জলের তরঙ্গ পক্ষ বাহির হইলে এবং জল ধন্থন্থ করিয়া ফুটিতে থাকিলে, মাড়া আলুর সঙ্গে ঐ সিদ্ধ জল খানিকটা মিশাও। ক্রমে আলু গোলাতে সমস্ত জলটা ঢালিয়া দিয়া মিনিট দশ কোটাইবে তারপরে নামাইয়া কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া ফেলিবে। তারপরে উহাতে ছুন ও গোলমরিচ-গুঁড়া দিয়া আর একবার গরম করিবে। একটু সুস দিবে। ডিসে ঢালিয়া দিবার সময় কটীর টুকরা ভাজা ইহাতে দিয়া দিবে।

ষ্টক দিয়া এই সুপ করিলে ইহার আশ্বাদ আরো ভাল হয়।



৭০৭ । মাছের ষ্টক ।



উপকরণ ।—মাছ কাঁটা মুড়া লইয়া আধ সের, পেঁয়াজ এক ছটাক, পাতিনেবুর খোসা আধখানা, বাগানেমশলা ছ তিন ডাল, গাজর দুহটা, জল দেড় সের ।

প্রণালী ।—পেঁয়াজগুলি চাকা চাকা করিয়া কাট । বাগানেমশলা ছ তিন টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ । গাজরও চাকা আকারে কাট ।

আগে মাছটা ভাল করিয়া পরিষ্কার করিয়া ছ তিনবার জল বদলাইয়া ধোও ।

একটি হাঁড়িতে দেড় সের জল দিয়া, তাহাতে পেঁয়াজ কুচি, বাগানেমশলা, নেবুর খোসা, এবং গাজর ছাড় । উনানে চড়াইয়া দাও । একটু পরে মাছ দাও । প্রায় দুই ঘণ্টা ধরিয়া আন্তে আন্তে সিরু কর । গাদ তুলিয়া ফেলিবে । তারপরে প্রায় তিন পোয়াটাক জল বাকী থাকিলে সুপটা নামাইয়া কাপড়ে ছাঁকিবে । মাছের ষ্টক এই উপায়ে করিবে ।

শবজী দিয়া মাছের সুপ করিতে চাহিলে, শবজীগুলি প্রথমেই ঘিরে অন্ন করিয়া লইতে হইবে । তারপরে আর সবই উপরোক্ত প্রকারে করিবে । সব শেষে নুন গোলমরিচ-সুঁড়া দিবে ।



৭০৮ । বাণমাছের সুপ ।



উপকরণ ।—বাণমাছ দেড় সের, পেঁয়াজ একটা, মাখন বা ঘি এক ছটাক, জৈত্রী তিন শিব, বাগানেমশলা দুই ডাল, কাঁচা লঙ্কা দুই তিনটা, মুন প্রায় আধ তোলা, ময়দা এক ছটাক, মালাই দেড় ছটাক, জল ছয় পোয়া ।

প্রণালী ।—বাণমাছের আঁশ বড় ছোট হয় । ছুরির ভেঁতা দিক (অর্থাৎ ধারাল দিক নয়) দিয়া মাছের লাজ্জার দিক হইতে টাচিয়া আঁশ ছাড়াইতে ছাড়াইতে ক্রমে মূড়ার দিকে যাইবে । তারপরে মাছ খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট । খুব রগড়াইয়া ধোও ।

পেঁয়াজ ও বাগানেমশলা কাটিয়া রাখ ।

হাঁড়িতে মাখন বা ঘি দিয়া তাহাতে মাছ ছাড় । পাঁচ ছয় মিনিট নাড়িয়া অন্ন কষা মত হইলে ইহাতে জল ঢালিয়া দিবে । ক্রমে বাগানে মশলা পেঁয়াজ কাঁচালঙ্কা ও জৈত্রী দাও । প্রায় এক ঘণ্টা ধরিয়া মাছ খুব সিদ্ধ হইয়া গেলে সুপটা একটি পাত্রে বরাইয়া লইবে । তারপরে মাছগুলি আলাদা একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখিবে । সুপটা ছাঁকিয়া রাখ ।

এখন মালাইয়ের সহিত ময়দা মিশাইয়া সুপে ঢালিয়া দাও । মুন দাও । সুপ আরো দু একবার ফুটাইয়া এখন মাছের উপরে ঢালিয়া দাও । তারপরে মাছের কাঁটা বাছিয়া মাছগুলি এই সুপে দিবে ।

ইচ্ছা কর্তো মাছগুলি ভাজিয়া সুপের সহিত মিশাইয়া ফেলিবে । তারপরে সুপটা কাপড়ের ছাঁকনিতে ছাঁকিয়া লও । তারপরে মুন ও গোলমরিচ-গুঁড়া দিবে । এই সুপে একটু উড়টার মস দিয়া দিবে ।

৭০৯ । দুধ দিয়া পাঁটার সুপ ।



উপকরণ ।—পাঁটার হাড়ের মাংসে আধ পোরা, জল পাঁচ পোরা, ছোট এলাচ একটি, দারচিনি দু গিরা, লব চারিটা, আদা আধ তোলা, ছোট পেঁয়াজ দুটি, ময়দা এক কাঁচা, দুধ এক ছটাক, গোলমরিচ-গুঁড়া সিকি তোলা, হুন সিকি তোলা, তেজপাতা হুথানা ।

প্রণালী ।—হাড়গুলি বেশ করিয়া ধুইয়া এক সেরটাক জল দিয়া চড়াইয়া দাও । আদা চাকা চাকা আকারে কাট । পেঁয়াজ লম্বা কুচি করিয়া কাট । আদা, পেঁয়াজ, তেজপাতা ও গরমমশলা হাঁড়ির জলে ছাড়িয়া দাও । আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইতে দাও । প্রায় বন্ট-খানেক পরে এক সের জল মরিয়া এক পোরা আলাব থাকিবে, তখন আধ ছটাক জলে ময়দা গুলিয়া এবং তাহাতে এক ছটাক দুধ মিলাইয়া সবশুদ্ধ সুপে ঢালিয়া দাও । মিনিট তিন কুটিলে সুপটা হাঁকিয়া ফেল ।

আবার হাঁড়ি চড়াও । সুপে হুন ও গোলমরিচ-গুঁড়া দাও । যদি বেশী গাঢ় হইয়াছে দেখে তো আরো এক ছটাক বা দেড় ছটাক জল দিয়া পাতলা করিয়া লইবে ।



৭১০ । লালকুমড়া দিয়া ভাতের সুপ ।



উপকরণ ।—লালকুমড়া আধ ফালি, পেঁয়াজ চারিটা, আদা আধ

তোলা, কাঁচালকা তিনটী, মাগুরমাছ দুটি, জল এক সের, লক্ষ চারিটী, দারচিনি এক গিরা, ছোট এলাচ দুটি, তেজপাতা তিনখানি, মুন প্রায় আধ তোলা, ঘি প্রায় এক কাঁচা, ভাত দুই মুঠা, গোল-মরিচ-গুঁড়া সিকি তোলা, ময়দা এক কাঁচা।

প্রণালী।—কুমড়ার খোলা ছাড়াইয়া খণ্ড খণ্ড করিয়া বানাও। বার খণ্ড করিবে। তিনটী পেঁয়াজ কুচি কর। আদা চাকা-চাকা করিয়া কাট। ধোও। কাঁচালকা চিরিয়া রাখ।

মাগুরমাছ দুটির গুঁরা কাট। তারপরে ইহার ডানা কাটিয়া প্রথমে মাটির উপরে ঘষড়াইয়া ঘষড়াইয়া শাদা করিয়া ধোও। তারপরে ইহার গলার কাছে চিরিয়া পিঙ্কি তেলাদি বাহির করিয়া কোলর এক একটা মাছ চার পাঁচ টুকরা করিয়া কাট।

একটি হাড়ি সাড়ে তিন পোয়া জল দিয়া চড়াও। জলে মাছ, কুমড়া, পেঁয়াজ, আদা, কাঁচালকা, লক্ষ, দারচিনি, ছোট এলাচ, তেজপাতা সব ছাড়। জল ফুটিলে মুন দিবে। প্রায় তিন কোয়ার-টার-ফুটিলে তবে সুপ ঠিক হইবে। হাতা দিয়া মাছ, কুমড়াদি সর তাকিয়া মিশাইয়া ফেলিবে। এইবারে একটি কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া ফেল। কাঠের হাতা বা চামচে করিয়া দখিরা-দখিরা বড়টা মাড়ি বাহির করিতে পার কর। তারপরে ছিবড়াগুলি কেলিয়া দিবে।

হাড়িতে ঘি দিয়া আগুণে চড়াইয়া দাও। একটি তেজপাতা ও পেঁয়াজ-কুচি ছাড়িয়া সুপ বাঘার দাও। এখন ইহাতে দু মুঠা ভাত ছাড়িয়া দাও। মিনিট সাত আট ফুটিলে একটু মুন ও গোলমরিচ-গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে।

ইহা গরম গরম খাইতে দিবে। ইহার সঙ্গে খাইবার জন্য

আলাদা পাত্রে নেবু কাটিয়া দিবে, ও গোলমরিচ-গুঁড়া রাখিতে
হইবে । নেবুর রস ও গোলমরিচ-গুঁড়া দিয়া খাইলে ভাল লাগে ।

৭১১ । নারিকেলের সুপ ।

উপকরণ ।—চিকন বা বাচ্ছায়ুরগী একটি, নারিকেল একটি, জল
এক সের, গুঁড়া বালি বা এরাকুট প্রায় এক কাঁচা, ডিম দুইটা,
পার্লি দুই ডাল, ছুন প্রায় আধ তোলা, নেবু একটা, গোলমরিচ গুঁড়া
ছয়ানি ভর, পেঁয়াজ একটি, আদা এক তোলা ।

প্রণালী ।—একটি ছোট যুরগীর পালকানি মাফ করিয়া খণ্ড খণ্ড
করিয়া কাটিয়া ধুইয়া একটি হাঁড়িতে রাখিয়া দাও । এক সের জল
দিয়া উনানে চড়াইয়া দাও । ইহাতে পেঁয়াজ আদা কুচি করিয়া
দাও ।

নারিকেলটা তালিয়া কোর । তারপরে একটি কাপড়ে করিয়া
ছাঁকিয়া ইহার ছধ বাহির কর ।

প্রায় দেড় ঘণ্টা পরে সুপ ঠিক হইয়া আসিলে বাৎসপ্তলা কন্স-
টাইয়া ফেল । একটি কাপড়ে ছাঁক । তারপরে দুইটা ডিমের
কুসুম লইয়া এক কাঁচা বালির সহিত একটি কাঁটা দিয়া কেটাইয়া
মিশাও । তারপরে তাহাতে আন্তে আন্তে সুপ ঢালিয়া মিশাও ।
এইবারে নারিকেল ছধ ইহাতে মিশাও । আবার হাঁড়িতে ঢালিয়া
চড়াও । দুই ডাল পার্লি কাটিয়া দাও । ছুন দাও । মিনিট সাত
আট পরে গরম হইলে নামাইবে । ডিম বা নারিকেল দিবার

কেবল মাত্র গরম করিয়া লইতে হইবে। কুটিতে দিবে না। তাহা হইলে দইয়ের মত ছিঁড়িয়া ধাইবে।

ইহাতে নেবুর রস আর গোলমরিচ-গুঁড়া দিয়া খাইতে দিবে।

৭১২। রুইমাছের তেমতি দিয়া সূপ।

উপকরণ।—রুইমাছ আধ পোয়া, পেঁয়াজ তিনটি, দুটি ছোট এলাচ, লব তিন চারিটি, দারচিনি এক গিরা, তেজপাতা একখানা, ধি আধ ছটাক, বিলাতী বেগুন ছয়টি, কাঁচালবঙ্গ তিনটি, জল এক পোয়া, তেঁতুল দুই ছড়া, ময়দা আধ কাঁচা, ছুন আধ তোলা।

প্রণালী।—রুইমাছের আঁশ ছাড়াইয়া ছয় টুকরা করিয়া কাট। ভাল করিয়া ধোও।

পেঁয়াজ দুইস দুইস কাট।

ছাড়িতে এক পলা ধি চড়াও। ঘিরে ছোট এলাচ, লব, দারচিনি, তেজপাতা ছাড়। মিনিট দুই পরে পেঁয়াজ-কুচি ছাড়। পেঁয়াজ লাল হইয়া আসিলে তাহাতেই মাছ আর বিলাতী বেগুন চার টুকরা করিয়া কাটিয়া তাহার বিচি বাহির করিয়া ইহাতে ছাড়িয়া দাও। দুই চার বার নাড়াচাড়া করিয়া এক পোয়া জল দাও আর কাঁচালবঙ্গ দাও। দুই ছড়া তেঁতুল এক ছটাক জলে গুলিয়া তাহার শিটাগুলি ছাঁকিয়া ফেলিয়া দাও। সূপ কুটিয়া উঠিলে এই তেঁতুল-গোলা জলে ময়দা গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে এবং ছুন দিবে। মিনিট দশ বার সিদ্ধ হইলে তবে নামাইবে। তারপরে মাছগুলো উঠাইয়া আলাদা রাখ। এখন এই সূপটা একটা

পাতলা কাপড়ে ছাঁকিয়া লইতে হইবে । ডিসে দিবার সময় ইহাতে ছুটিখানি ভাত দিয়া দিবে ।

৭১৩ । মাগুরমাছের সুপ

উপকরণ ।—মাগুরমাছ একটি, জল আধসের, পেঁয়াজ দু তিনটা, আদা এক গিরা, দুখানা তেজপাতা, ময়দা এক কাঁচা, ছুন সিকি তোলা, ঘি আধ কাঁচা, ছোট এলাচ একটা, দাশিচিনি এক গিরা, লবঙ্গ তিনটা ।

প্রণালী ।—মাগুরমাছের গুঁরা ও ডানা কাটিয়া প্রথমে রগড়াইয়া রগড়াইয়া ধোও । তারপরে মাছ কাট ।

আদা ও পেঁয়াজ চাকা চাকা করিয়া কাটিয়া রাখ ।

দেড় পোয়া জল দিয়া মাগুরমাছ সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । ইহাতে দুইটা পেঁয়াজ-কুচি ও আদা চাকা দাও । একখানি তেজপাতা ছাড় । মিনিট পনের সিদ্ধ হইলে পর যখন ছটাক তিন জল থাকিবে এক ছটাক জলে এক কাঁচা ময়দা গুলিয়া ঢালিয়া দিবে এবং ছুন দিবে । তারপরে মাছগুলি কচুলাইয়া ছাঁকিয়া ফেল । আবার হাঁড়ি চড়াও । হাঁড়িতে একটু ঘি দাও । একটি পেঁয়াজ কুঁচাইয়া দাও, লাল কর তারপরে তাহাতে তেজপাতা ও গরমমশলা ছাড় । বেশ সুগন্ধ বাহির হইলে সুক্রিয়া ঢালিয়া বাধার দিবে । যেই ধোঁয়া বাহির হইবে নামাইয়া ফেলিবে । আর ফুটিতে দিবে না ।

ইহা করিতে প্রায় আধ ঘণ্টা সময় লাগিবে ।

সিংহে মাছেরও সুপ এই প্রকারে করিতে পার। ইহা অজীর্ণ রোগীর পথ্য।

৭১৪। আলুর সুপ।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

উপকরণ।—আলু এক ছটাক, একটা মুরগীর ছাঁটছাঁট (কোন সাইডডিস করিয়া যে সব হাড়গোড় বাঁচবে), দুধ তিন ছটাক, পেঁয়াজ একটা, রসুন এক কোয়া, লবঙ্গ দশটা, ঘি আধ কাঁচা, তেজ-পাতা দুইটা, দারচিনি দুই গিরা, জৈত্রী এক গিরা, গোলমরিচ গুঁড়া ছয়ানি ভর, মুন সিকি তোলা, জল এক সের আধ পোরা।

প্রণালী।—পেঁয়াজ চাকা চাকা করিয়া কাট। রসুনের খোসা ছাড়াইয়া রাখ।

একটা হাঁড়িতে আধ পোরাটাক জল দিয়া খোসা-গুঁড় আলু-মিষ্ণু করিতে চড়াইয়া দাও। মিনিট কুড়ি পরে যখন দেখিবে হাত দিতে না দিতে আলু ভাঙিয়া যাইতেছে তখন নামাইবে।

এবারে মুরগীর হাড়গোড় টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া ধোও। এক সের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। নরম আঁচে চড়াইবে। প্রায় ঘণ্টা দুই পরে যখন ইহাতে দেড় পোরা আলুর জল অবশিষ্ট থাকিবে তখন নামাইবে।

এখন সিদ্ধ আলুর খোসা ছাড়াইয়া জালের চালুনিতে ছাঁকিয়া লও। এই আলুর সহিত সুপ আর দুধ মিশাও।

আবার হাঁড়ি চড়াইয়া ঘি দাও। পেঁয়াজ, লবঙ্গ আর রসুন

ফোড়ন দাও। বেশ লাল হইয়া আসিলে আলু মিশান সূর্য্য ইহাতে ঢালিয়া বাধার দাও। ছইখানা তেজপাতা, জৈত্রী এবং দারচিনি ফেলিয়া দাও। একটু পরে ছন আর গোলমরিচ-গুঁড়া দাও। প্রায় আধ ঘণ্টা আস্তে আস্তে টুপ্ টুপ্ করিয়া ফুটিলে পর নামাইয়া একটি কাপড়ে ছাঁকিয়া ফেলিবে।

গরম গরম-খাইতে দিবে। ইহার সহিত পাউরুটি টোট দিবে।

৭১৫ । সুপের জন্ম ডিমের গুলি ।

উপকরণ।—মুরগী বা হাঁসের ডিম তিনটা, ছন ছরানি ভর, গোলমরিচ-গুঁড়া এক আনি ভর, কাঁচালকা একটি, পার্লি ছই ডাল, ময়দা এক কাঁচা।

প্রণালী।—দুটি ডিম পূর্ণ সিদ্ধ করিয়া ঠাণ্ডা জলে ফেল। তার পরে ইহার খোসা ছাড়াইয়া ডিমের জর্দাটা আলাদা রাখ আর সিদ্ধ শফেদিটা আলাদা রাখ। এখন একটি কাঁচা ডিম ভাঙ্গ। ইহার হলদে ও শাদা আলাদা কর। সিদ্ধ ডিমের দুটি কুসুমের সহিত কাঁচা ডিমের কুসুম মিলাও। তারপরে ইহাতে ছন গোলমরিচের গুঁড়া, কাঁচালকা ও পার্লি কিয়া এবং ময়দা মিলাও। এখন ছোট মার্বেলের ন্যায় গুলি প্রস্তুত কর। ইচ্ছামত এইগুলি আলাদা জলেও সিদ্ধ করিয়া লইতে পার, অথবা সুপে ফেলিয়া দিলেও হয়।

৭১৬। রাজা মোতার সুপ।



উপকরণ।—বড় রাজামোতা দুইটা, পেঁয়াজ তিনটা, মাংস আধ সের, জল দুই সের, শিরকা এক ছটাক বা পাতিনের দুইটা, ছন প্রায় আধ তোলা, চিনি আধ ছটাক।

প্রণালী।—রাজামোতা দুটা খোসা-গুড় জলে সিদ্ধ করিতে দাও। যিনিট পনের কুড়ি পরে সিদ্ধ হইলে একটি কাপড় দিয়া বিটের গা বগড়াইয়া ইহার খোসা উঠাইয়া ফেল। রাজামোতা কুঁচাইয়া রাখ। পেঁয়াজ কুঁচাইয়া রাখ।

এদিকে একটি টুপ্যান করিয়া দু সের জল দিয়া মাংস সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। প্রায় তিন ঘণ্টা পরে যখন ইহার জল তিন পোয়া আন্দাজ থাকিবে নামাইয়া কাপড়ে করিয়া ছাঁক।

এই সুপে শিরকা বা নেবুর রস, চিনি, কুঁচান পেঁয়াজ, রাজা-মোতা কুচি, ছন মিলাও। আবার উনানে চড়াও। আরো যিনিট দশ সিদ্ধ হইলে তবে নামাইবে। এই সময়ে ইহাতে ডিমের গুলি দিবে। সিদ্ধ শকেদি কুঁচাইয়া দিবে। যদি পাতিলা আছে দেখ তাহা হইলে একটু যয়দা কিম্বা এরাকট জলে গুলিয়া সুপে দিবে, গাঢ় হইবে।

ইহাতে ব্রেনের গুলি করিয়া দিলেও বেশ খাইতে হয়।

৭১৭। জগ সূপ।



উপকরণ।—কেবল মাংস আধ সের, জল তিন ছটাক, পুদিনার পাতা দু তিনটা, আদা সিকি তোলা।

প্রণালী।—পাঁটা, মটন বা যে কোন মাংস আনিয়া প্রথমে পরিষ্কার করিয়া ইহার ছাল, চর্কি, হাড়, রগাদি বাহিরা সাক্ষ করিয়া ফেলিবে। এই সকল বাহিতে বাহিতে আয় আধ পোয়া মাংস কমিয়া যাইবে। মাংস অল্প খোড়। এখন একটি দেড় বিঘৎ লম্বা কড়ির বুয়েমে মাংস ভরিয়া তাহাতে তিন ছটাক জল দাও। পুদিনার পাতা, লবঙ্গ, আদা চাকা চাকা কাটিয়া দাও। বুয়েমের মুখে ভাল করিয়া ঢাকনা বন্ধ করিয়া তাহার উপরে আবার মরদা-গোলা লাগাইয়া দিবে। যেন একটুও ফাঁক না থাকে। এখন একটি বড় হাঁড়িতে আধ হাঁড়ি জল চড়াও। এমন ভাবে জল দিতে হইবে যে জলটা ফুটিলেও বরাবর যেন জগের গলা পর্যন্ত থাকে তাহার উপরে না যাইতে পারে। হাঁড়ি উনানে চড়াইয়া জগটা তাহার ভিতরে বসাইয়া দিবে। সূপ এই গরম জলের ভাপে ঠিক চারি ঘণ্টা সিদ্ধ হইলে পর তবে নামাইবে। এই চারি ঘণ্টার মধ্যে ঐ হাঁড়ির জল ফুটিতে ফুটিতে মরিয়া যাইবে। যেই জল কমিয়া যাইবে অমনি জল ঢালিয়া দিতে হইবে। ইহার প্রতি মনোযোগ রাখা চাই। প্রায় দু তিনবার হাঁড়িতে জল দিতে হইবে।

তারপরে সূপ হইয়া গেলে পর পেয়ালার মুখে তিন চারি পুরু করিয়া একটি কাপড় দিয়া তবে সূপ ছাঁকিবে। তাহা হইলে চিকণাইটা আর পড়িবে না। অথবা খুন পুরু কাপড় ভিজাইয়া

ভাল করিয়া নিংড়াইয়া তাহাতে ছাঁকিলেও চিকণাই ভিজ়ে কাপড়ে লাগিয়া যাইবে। ইহাতে বেশ পরিষ্কার করিয়া সুপ ছাঁকা হয়।

ইহা রোগীর পথ্য।

৭১৮। বালি সুপ।

উপকরণ।—মাংস আধ সের, পাল বালি আধ ছটাক, পেঁয়াজ তিনটা, সেলেরির গোড়া একটি, আলু পাতা দু এক ডাল, টাইম নামক সুগন্ধি পাতা দু তিন চিমটা, ছুন তিন আনি ভর, ময়দা এক কাঁচা, গোলমরিচগুঁড়া তিন আনি ভর, জল প্রায় চার সের।

প্রণালী।—মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট। পেঁয়াজ কাটিয়া রাখ। সেলেরির গোড়া এবং ডাল পাতা কাটিয়া রাখ। বালিগুলি একটি পাতলা কাপড়ে পুটলি বাধ।

একটি হাঁড়িতে মাংস, সেলেরির গোড়া ডাল পাতা রাখিয়া চার সের জল দিয়া চড়াইয়া দাও। ইহার সহিত ঐ বালির পুটলিটাও ফেলিয়া দাও। আন্তে আন্তে প্রায় চার ঘণ্টা পাকিবে। তারপরে যখন প্রায় পোয়া তিন জল থাকিবে তখন ইহাতে টাইম দিবে। দু তিনবার ফুটিলে পর কাপড়ে ছাঁকিয়া ফেল। এখন ময়দা গুলিয়া ইহাতে দিয়া আবার হাঁড়ি চড়াইয়া দিবে। তিন চার ফুট ফুটিলে পর ছুন ও গোলমরিচগুঁড়া দিয়া নামাইবে। এখন ইহাতে কাপড়ে বাধা বালিগুলি ঢালিয়া দিবে।

৭১৯ । ভেড়ার মাথার সুপ ।



উপকরণ ।—ভেড়ার মাথা একটি, জল তিন সের, মুন প্রায় সিকি তোলা, গোলমরিচগুঁড়া ছয়ানি ভর, ঘি এক কাঁচা, পেঁয়াজ একটি ।

প্রণালী ।—ভেড়ার মুখশুদ্ধ মাথা আনিবে । ইহার উপরের চামড়া লোমাদি শাক করিয়া ফেল । তারপরে ইহার গালের মাংস, জীব ইত্যাদি বাহির করিয়া আলাদা রাখিয়া দাও । এখন ইহার মাথা মাঝামাঝি আধখানা করিয়া কাটিয়া ভিতরের মগজ বাহির করিয়া জলে ভিজাইতে দাও । এ মগজের অল্প খাবার প্রস্তুত হইবে । ঐ মাথাটা আবার ছ চার চুকরা করিয়া ভাঙিয়া আধ ঘণ্টা জলে ভিজাইয়া দাও । তারপরে চার পাঁচবার জল বদলাইয়া পরিষ্কার করিয়া ধোও ।

এবারে একটি হাঁড়িতে আধ সের জল দিয়া ঐ হাড়গুলো চড়াইয়া দাও । মিনিট পনের এই জলে গরম হইলে পর দেখিবে জল লাল হইয়া গিয়াছে, অর্থাৎ মাথার সব রক্তটা বাহির হইয়া গিয়াছে । তখন সেই জল বদলাইয়া আবার হাঁড়িতে আড়াই সের নূতন জল চড়াইয়া ঐ হাড়গুলো সিদ্ধ করিতে দাও । হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও । আন্তে আন্তে প্রায় দুই ঘণ্টা সিদ্ধ হইলে পর সুপ নামাইবে । এখন একটি কাপড়ে ছাঁকিয়া ফেল । মুন ও গোলমরিচগুঁড়া দাও ।

এখন হাঁড়িতে এক কাঁচা ঘি চড়াও । একটি পেঁয়াজ-কুচি ছুঁকিয়া সুপ বাধার দাও ।

৭২০। জুলিয়ান সূপ।



উপকরণ।—ভেড়ার বা পাঁটার পায়ের খুরওলা হাড় মাংস মিনাইয়া আধ সের, জল আড়াই সের, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, পেঁয়াজ একটা, বাগানে মশলা দুই ডাল, মুরগীর ডিম দুইটা, হুন আধ তোলা, রং আধ ছটাক, গাজর দু তিনটা, শালগম একটা।

প্রণালী।—পাণ্ডা গরম জলে ডুবাইয়া ইহার লোম ও খুর ছাড়াইয়া ফেল। তারপরে হাড় মাংসাদি সব টুকরা টুকরা করিয়া কাট।

পেঁয়াজ ও বাগানেমশলা আলাদা কাটিয়া রাখিয়া দাও।

গাজর ও শালগম ফুলকাটা করিয়া বানাইয়া ধোও। এবং আলাদা একটি হাঁড়িতে জল দিয়া সিদ্ধ করিতে দাও। মিনিট পনের কুড়ির মধ্যে সিদ্ধ হইয়া গেলে ইহার জল বরাইয়া রাখিবে।

এখন মাংস একটি হাঁড়িতে প্রায় তিন সের জল দিয়া চড়াইয়া দাও। প্রায় তিন ঘণ্টা পরে আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইয়া যখন ইহার জল পোকা তিন আঙ্গুল থাকিবে এবং আঙ্গুলে লইয়া দেখিবে চিনির রসের স্তায় যেন চট্‌চট্‌ করিতেছে তখন নামাইবে। খানিকটা ঠাণ্ডা হইতে দিবে। তারপরে ইহার উপরে যে চিকুণাই ভাসিয়া থাকিবে একটি কি দুটি পালকে করিয়া যতটা পারিবে সমুদ্রয় উঠাইয়া ফেলিবে এখন সুরুয়া ছাঁকিয়া ফেল।

এবারে একটি ঝুপ্যানে পেঁয়াজকুচি, বাগানেমশলা, ছটো খোলাগুড় কাঁচা ডিম একটু হুন সব একত্রে রাখিয়া একটি কাঁটা করিয়া ফেটাও। তারপরে সূপ ইহার উপরে ঢালিয়া দাও। হাঁড়ি

আগুণে চড়াও । ফুটিয়া উঠিলে রং দাও । গাদ কাটিয়া গেলে
এবং স্ক্রুয়া পরিষ্কার স্বচ্ছ দেখিতে হইলে নামাইবে । একটি ঝাড়ন
ভিজাইয়া নিংড়াও । ঝাড়ন দুইটা কি চারিটা খুঁটিতে বাঁধ ।
তারপরে সূপ ঢালিয়া দিবে । ঐ কাপড়টা আর নাড়াচাড়া করিবে
না । আপনা হইতে ঝাড়নের নীচের পাत्रে যতটা সূপ ঝরিয়া পড়ে
তাহাই লইবে । আর নিংড়াইবে না । এখন ইহাতে গোলমরিচ-
গুঁড়া ও সিদ্ধ শবজী ঢালিয়া দিবে । ইহার রং লাল হইবে ।

৭২১ । মুলুকতানি সূপ ।

উপকরণ ।—হাড়ে মাংসে আধ সের, ঘি এক ছটাক, পেঁয়াজ
আধ পোয়া, মসুর ডাল এক ছটাক, কোরা নারিকেল আধ পোয়া,
হলুদ এক গিরা, ভাজা ধনে ও জীরামরিচ মিশাইয়া এক কাঁচা,
পোস্তদানা সিকি তোলা, ছোলার ছাতু আধ তোলা, শুকালকা দুইটি,
নেবু দুইটি, মুন প্রায় পোন তোলা, তেজপাতা চারিটা, ছোট মুরগী
একটি, জল নয় পোয়া ।

প্রণালী ।—ছটাক তিন গরম জলে নারিকেলগুলি ভিজাইয়া
দাও । ঠাণ্ডা হইলে পর একটি কাপড়ে করিয়া নিংড়াইয়া ইহার দ্ব্য
বাহির কর ।

পেঁয়াজ লম্বাকুচি করিয়া কাটিয়া রাখ ।

মুরগীটা বার টুকরা করিয়া কাট । এবং ধোও ।

মটন টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া দু সের জল দিয়া চড়াইয়া

দাও। আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইতে হইতে ঘণ্টা দেড় পরে যখন প্রায় পোয়া তিন জল থাকিবে নামাইবে।

হলুদ, ধনে জীরামরিচ ভাজা, পোস্তদানা, শুক্লালক। সব একত্রে পিষিয়া শেষে ইহার সহিত ছাতু মিলাইয়া রাখ।

৬ চড়াও। পেরাজ লাল করিয়া ভাজ। এখন পেয়া মশলা ছাড়। দু তিন মিনিট পেরাজের সহিত নাড়াচাড়া করিয়া মুরগী ও মুন দাও। লাল করিয়া কস। মশলা বেশ লাল হইয়া আসিলে নারিকেল দুধ ঢালিয়া দাও। ঢাক। প্রায় মিনিট দশ কি পনের আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইলে পর মটনের সুপ ইহাতে ঢালিয়া দাও। এই সঙ্গে ডাল ও তেলপাতা ছাড়। নরম আঁচে চড়াইয়া দাও। বা উনানের পার্শ্বে রাখিয়া দাও। প্রায় দেড় ঘণ্টাটাক এই রকম দমে থাকিয়া সিদ্ধ হইলে পর মুরগীর ছয় টুকরা ভাল মাংস আলাদা পাত্রে উঠাইয়া রাখ। এখন এই বাকী মাংস এবং ডালাদি সব খুঁটনি দিয়া ভাল করিয়া মিলাইয়া ফেল। তারপরে কাপড়ে ছাঁক এখন ইহাতে নেবুর রস দাও ও মুরগীর মাংসগুলি দাও। আর একবার গরম করিয়া রাখিয়া দাও।

ভিসে খাইতে দিবার সময় আলাদা পাত্রে ভাত পাঠাইবে।

৭২২। বাঁধাকপির সুপ বা হজপজ।

উপকরণ।—টুক পাঁচ পোয়া, একটি বাঁধাকপির ভিতরের শাদা অংশ, আলু আধ সের, চাল আধ পোয়া, মুন প্রায় পোন তোলা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, পনির এক ছটাক, বাগানেমশলা দু

তিন ডাল, কাঁচালকা দুইটা।

প্রণালী।—কপির ভিতরের শাদা অংশটা বাহির করিয়া এতোক পাতা আধখানা করিয়া কাট। আলু খোলা ছাড়াইয়া চারি টুকরা করিয়া কাট।

টুক চড়াইয়া তাহাতে কপি, আলু, মুন, গোলমরিচ, বাগানে-মশলা, কাঁচালকা চিরিয়া সব একত্রে সিদ্ধ হইতে দাও। আলু বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে তারপরে চাল দিবে। ভাত ভাল করিয়া সিদ্ধ হইলে পর পনির গুঁড়া উপরে ছড়াইয়া দিয়া ঘাটিয়া দিবে। গরম গরম খাইতে দিবে।

৭২০। ভামিসিলি সূপ।

উপকরণ।—মুরগীর ছাট এবং হাড়ে মাংসে দেড় পোয়া, জল দুই সের, ভামিসিলি এক ছটাক, মুন আধ তোলা, মাখন এক ছটাক, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, ডিম দুইটা।

প্রণালী। প্রথমে মুরগীর ছাট ছোট আর মাংসের হাড় গোড় দিয়া শাদা সূপ প্রস্তুত কর। আর ঘণ্টা দুই পরে আন্দাজ পোয়া তিন সূপ থাকিতে নামাইবে।

ভামিসিলিগুলি অল্প জল দিয়া আলাদা ভাপাইয়া রাখ।

তারপরে সূপ ছাঁকিয়া ফেল।

একটি হাড়িতে মাখন রাখিয়া প্রথমে ফেটাইয়া লও। তারপরে আলাদা পাত্রে ডিম ভাঙ্গিয়া ইহার সূতা দুটি বাহির করিয়া ফেল। এই ডিম মাখনের সহিত ফেটাও। এখন ঐ ছাঁকা সূপে মুন,

গোলমরিচগুঁড়া এবং ভাষিসিলি দিয়া আবার চড়াইয়া দাও। প্রায় মিনিট দশ ফুটিলে পর নামাইয়া ঐ ফেটান ডিমের উপরে ঢালিয়া তখনি ঘুঁটিয়া দিবে। এবং গরম গরম খাইতে দিবে।

এ সুপ সকল সময় খাইতে পারা যায়।

৭২৪। বিটের সুপ।

উপকরণ।—একটা বড় লাল বিট, পেঁয়াজ একটা, গাজর একটা, বিনা চর্কিওলা মাংস এক পোয়া, মালাই এক ছটাক, বাগানেমশলা ছ তিন ডাল, হুন সিকি তোলা, কাঁচালকা দুইটা, জল দুই সের, মাখন আধ ছটাক, ময়দা আধ ছটাক।

প্রণালী।—একটি হাঁড়িতে খোসা শুদ্ধ বিট আধ সের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। প্রায় মিনিট পঁচিশ পরে ইহা সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া জল বরাইয়া রাখ। একটু পরে ঠাণ্ডা হইলে একটি ঝাড়ন দিয়া বগড়াইয়া উপরের খোসা উঠাইয়া ফেল। সুইস কাটিয়া রাখ।

মাংস সুইস সুইস করিয়া কাট।

পেঁয়াজ কুচি কর।

গাজরের খোসা চাচিয়া চাকা চাকা কাট। বাগানেমশলা ছ তিন টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ।

কাঁচালকা ছ চির করিয়া কাট।

একটি হাঁড়িতে দেড় সের জল চড়াইয়া তাহাতে মাংস, পেঁয়াজ, গাজর, বাগানেমশলা ও কাঁচালকা ছাড়। এক ঘণ্টা আন্তে আন্তে

সিদ্ধ হইতে দাও । সমুদয় বেশ গলিয়া যাইলে পর সুপটা ছাঁকিয়া লও ।

একটি সসপ্যান চড়াইয়া তাহাতে মাখন দাও । গলিয়া গেলে ময়দা ছাড় । লাল হইয়া আসিলে সুপটা ইহাতে ঢালিয়া দিবে । এই সময়ে বিট ও মুন দাও । আরো আধ ঘণ্টা আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইতে দাও । যখন প্রায় পোয়া তিন আনাক সুরুয়া থাকিবে নামাইয়া মিহি জালের ছাঁকনিতে বিটশুদ্ধ ছাঁকিবে । তারপরে আবার চড়াইয়া দাও ।

মালাইটা ডিসে রাখিয়া কাঁটা করিয়া ফেটাও । তারপরে ইহার উপরে সুপ ঢালিয়া দিয়া ঘাঁটিয়া দিবে । এবং তখনি থাইতে দিবে ।
ইহা শীতকালের সুপ ।

৭২৫ । গাজরের সুপ ।



উপকরণ ।—মাঝারি ধরণের গাজর ছয়টা, যি আধ ছটাক, ময়দা আধ ছটাক, বাগানেমশলা তিন চার ডাল, ছাম এক ছটাক, একটা বড় পাটনাই পেঁয়াজ, শাদা টুক তিন পোয়া, মুন আধ তোলা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—ছাম কিয়া করিয়া রাখ ।

দুইটা গাজর ফুল-কাটা বানাও । ইহা ছাড়া যত লম্বা ও সরু সরু করিয়া কাটিতে পার কাট । কাপড়ে বাধিয়া এগুলি জলে ভাপাইয়া লও । মিনিট দশের মধ্যে ভাপিয়া যাইবে । এগুলি সুপ সাজাইবার জন্ত আলাদা রাখিয়া দিবে । এখন বাকী চারিটা

গাজর সুইস কাট। বাগানেমশলা হ তিন টুকরা করিয়া কাট।
পেঁয়াজ লম্বাকুচি কর।

সসপ্যান চড়াইয়া তাহাতে মাখন বা ঘি চড়াও। গাজর,
পেঁয়াজ ও বাগানেমশলা ছাড়। অল্প কসার মত হইয়া আসিলে
ময়দা দাও। নাড়িতে নাড়িতে ময়দাও অল্প লাল হইয়া আসিলে
টুক চালিয়া দিবে অমনি কিমা ছাষ ছাড়িবে। মুন ও গোলমরিচ-
গুঁড়া দিবে। পাঁচ কোয়ার্টার বেশ সিদ্ধ হইলে পর গাজর, মাংস
সব শুদ্ধ জলের ছাঁকনিতে ছাঁকিবে। তারপরে আবার গরম
করিবে।

ডিসে দিবার সময় ফুলকাটা গাজর দিয়া তবে তাহার উপরে সূপ
চালিবে।

ইহা শীতকালের সূপ।

৭২৬। গাজরের সূপ।

(দ্বিতীয় প্রকার)

উপকরণ।—বড় বড় গাজর ছয়টা, পাটনাই পেঁয়াজ আধ পোয়া,
বাগানেমশলা তিন চার ডাল, লক্ষ পাঁচ ছয়টা, গোলমরিচগুঁড়া আধ
তোলা, জৈতী এক শিষ, ঘি এক ছটাক, ভাত এক মুঠি, -জল, হুই
সের, মাংস এক পোয়া, মুন আধ তোলা।

প্রণালী।—পেঁয়াজ সুইস সুইস কাট। গাজর চাকা চাকা
কাট। মাংস সুইস কাট।

হাঁড়িতে হুই সের জল দিয়া মাংস চড়াইয়া দাও। বন্টাকালেক

আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইয়া যখন প্রায় দেড় সেরটুক জল থাকিবে নামাইবে।

তারপরে আর একটি হাঁড়িতে বি চড়াইয়া পেরোজ লাল করিয়া ভাজ। ইহাতে ঐ স্থপ চালিয়া দাও। আর শবজী গরমমশলাও ছাড়। প্রায় তিন কোয়ার্টার সিদ্ধ হইলে পর জালের ছাঁকনিতে শবজী শুদ্ধ ছাঁক। শবজীর শাঁস যতটা পার ছাঁকিয়া লইবে। এখন ইহাতে মুন গোলমরিচগুঁড়া দিয়া আবার চড়াইয়া দাও। যদি দেখ বেশী ঘন হইয়াছে অল্প গরম জল মিলাইয়া পাতলা করিয়া লইবে। মিনিট পনের ফুটিলে পর তাত দিবে। তারপরে আরো পনের মিনিট সিদ্ধ করিয়া তবে নামাইয়া রাখিবে। খাইতে দিবার সময় ইহাতে কটি ভাজা দিবে।

৭২৭। সীমের স্থপ।

উপকরণ।—শাদা সীম দেড় পোয়া, পেরোজ একটা, সেলেনির মাথা একটা, জায়ফল আধখানা, কাবাবচিনি পাঁচ ছয়টা, লবঙ্গ দুই তিনটা, মুন আধ তোলা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, হুখ তিন ছটাক, মাংস আধ সের, জল আড়াই সের।

প্রণালী।—পূর্বরাত্রে সীমগুলি ভিজাইয়া দিবে। এবং পরদিন মিহি মিহি কাটিয়া রাখিবে।

মাংস টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া আড়াই সের জল দিয়া চড়াইয়া দাও। আন্তে আন্তে সিদ্ধ হউক। প্রায় আড়াই ঘণ্টা পরে যখন ইহার জল পাঁচ পোয়া আনাজ থাকিবে তখন ইহাতে

মীষ দিবে। সেলেরির মাথাটা সুাইস সুাইস করিয়া কাটিয়া দিবে।
আম্রফল আধ-কুটা করিয়া দিবে। লব ও কাবাবচিনি দিবে। এ
সমুদয় শব্দী খুব ভাল করিয়া সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া জ্বালের
ছাঁকনিতে ছাঁকিবে। তারপরে দুধ, মুন ও গোলমরিচগুঁড়া দিয়া
আবার গরম করিতে চড়াইয়া দিবে। ডিসে দিবার সময় ভাজা
কুচী উপরে দিয়া দিবে।

৭২৮। কিডনী সুপ।

উপকরণ।—ভেড়ার কিডনী চারিটা, গাড়া ষ্টক সোড়ে চার
পোয়া, মুন আধ তোলা, গোলমরিচগুঁড়া আধ তোলা, মাখন এক
ছটাক, ময়দা এক কাঁচা, পেঁয়াজ একটা, সস আধ ছটাক।

প্রণালী।—কিডনীগুলি ছোট সুাইস সুাইস কাট। পেঁয়াজটি
কুচাইয়া রাখ।

আধ ছটাক ঘি বা মাখন চড়াইয়া কিডনীগুলি ভাজিয়া লও।
তারপরে ইহার উপরেই ষ্টক ঢালিয়া দাও। মুন ও গোলমরিচগুঁড়া
দাও। প্রায় এক ঘণ্টা আন্তে আন্তে ফুটিলে পর নামাইবে।

আবার হাঁড়িতে আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ ছাড়। পেঁয়াজ
লাল হইয়া আসিলে ময়দা ছাড়। ময়দাও অল্প লাল হইয়া আসিলে
সুপ ঢালিয়া বাষার দাও। নামাইবার আগে সস দিবে। একবার
ফুটিলেই নামাইয়া ফেলিবে।

৭২৯ । বাসী মুরগীর মুলুকতানি ।



উপকরণ ।—পূর্ব রাত্রে অবশিষ্ট বাসী মুরগী, জল সাড়ে চার পোয়া, কোরা নারিকেল আধ ছটাক, কারি-পাউডার আধ ছটাক, বড় পাটনাই পেঁয়াজ একটি, ঘি আধ ছটাক, নেবু একটি, মুন প্রায় আধ তোলা ।

প্রণালী ।—মুরগীর হাড় হইতে মাংস বাহির করিয়া রাখিয়া দাও । পেঁয়াজ লম্বা কুচি কুচি করিয়া কাট ।

মসপ্যানে ঘি চড়াও । পেঁয়াজ ছাড় । পেঁয়াজ লাল হইয়া আসিলে কারি-পাউডার দাও । মশলা বেশ করিয়া কব । তারপরে জল দাও । মুরগীর ছাঁটগুলা এবং নারিকেল-কোরা দাও । প্রায় তিন কোয়ার্টার আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইলে পর নামাইয়া ছাঁক । তারপরে ইহাতে নেবুর রস ও মুন দাও । শেষে মুরগীর কাটা মাংসগুলি দিয়া আবার গরম কর ।



৭৩০ । মাশ্‌রুম সূপ ।



উপকরণ ।—মাশ্‌রুম এক পোয়া, জল আড়াই পোয়া, পেঁয়াজ একটি, মালাই দেড় ছটাক, মাখন এক ছটাক, ময়দা এক কাঁচা, মুন আধ তোলা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, দারচিনি সিকি তোলা, ছোট এলাচ একটি, লঙ্গ ছ তিনটা, বাগানেমশলা ছ তিন ডাল, ঠিক আধ সের অথবা কোন প্রকার টিনের একট্রাষ্ট-অফ-মিট এক চা চামচ ।

প্রণালী।—মাশ্ৰুম ছাড়াইয়া রাখ। পেঁয়াজ চাকা চাকা করিয়া কাট।

যি চড়াইয়া পেঁয়াজ ও মাশ্ৰুম ছাড়। প্রায় মিনিট পাঁচ ধরিয়া এগুলি ভাজ। ইহা হইতে গোটা দশ মাশ্ৰুম আলাদা উঠাইয়া রাখ। বাকী মাশ্ৰুম অল্প লাল হইয়া আসিলে ইহাতে জল ও এক চা চামচ টিনের একটুকু দাও। ষ্টক দিলে অল্প জল-দিবার আবশ্যক নাই। এখন বাগানেমশলা আর গরমমশলা ছাড়। প্রায় মিনিট কুড়ি পঁচিশ সিদ্ধ হইয়া মাশ্ৰুম নরম হইলে পর একটি জালের ছাঁকনিতে সবগুচ্ছ মাড়িয়া ছাঁক। মাশ্ৰুমগুলি মাড়িয়া যতটা শাঁস লইতে পার লইবে। এখন যে মাশ্ৰুমগুলি উঠাইয়া রাখিয়াছিলে সেইগুলি এই সূপে ছাড়। ময়দা ও মাখন মিলাইয়া ময়দার গুলি প্রস্তুত করিয়া সূপে দাও। আবার পাঁচ সাত মিনিট ফুটাইয়া নামাও।

এখন মালাইটা ফেটাইয়া একটি ডিসে রাখ। তাহার উপরে এই সূপ ঢালিয়া দাও।

৭৩১। পায়রার সূপ।

উপকরণ।—চর্কি-রহিত মটন আধ সের, বড় পেঁয়াজ একটা, বাগানেমশলা দু তিন ডাল, যি আধ ছটাক, ময়দা আধ ছটাক, কচি পায়রা একটা, জল প্রায় সাড়ে সাত পোয়া, গোলমরিচগুড়া আধ তোলা, নেবুর রস আধ ছটাক, মুন প্রায় পোন তোলা।

প্রণালী।—মাংস ছোট ছোট টুকরা করিয়া কাট। ঠাণ্ডা জলে

ভিজাইতে দাও । পায়রার পালক আদি পরিষ্কার করিয়া চার টুকরা করিয়া কাট । পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখ । বাগানেমশলা ছ তিন টুকরা করিয়া কাট ।

এখন জল দিয়া মাংস সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । বাগানেমশলা ও পেঁয়াজ দাও । প্রায় আধ ঘণ্টা আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইলে পর পায়রার মাংসগুলি উঠাইয়া রাখিবে । মটনের মাংস আরো আধ ঘণ্টা সিদ্ধ করিতে হইবে । পায়রার বুকের মাংস কাটিয়া ছোট ছোট টুকরা করিয়া রাখ । হাড়গুলো আবার ঐ সূপেই ফেলিয়া দিবে । ইহার পায়ের মাংস বাহির করিয়া মোলায়েম করিয়া পিষ । ছাঁকনিতে ছাঁকিয়া লও ।

যি চড়াও । ময়দা ছাড় । অল্প নাড়াচাড়া করিয়া পায়রার পায়ের পেশা মাংস ছাড় । ছ একবার নাড়িয়া ঐ ষ্টকটা ঢালিয়া দাও । প্রায় মিনিট দশ কুটিলে পর সূপ ছাঁকিয়া ফেল । এখন ইহাতে পায়রার বুকের মাংস, নেবুর রস, হুন ও গোলমরিচগুঁড়া দাও । আবার তিন চার মিনিট গরম করিয়া লও ।

পায়রার সূপ খাইতে দিবার সময় লঙ্কার সস দিবে ।

৭৩২ । খরগোসের সূপ ।

উপকরণ ।—খরগোস একটা, মাশ্‌কুম কেচাপ * আধ ছটাক, পোর্টওয়াইন ছই আউন্স, বাগানেমশলা ছ তিন ডাল, গোলমরিচ-

* ইহা মাশ্‌কুমের এক প্রকার সস । ইচ্ছানুসারে প্রস্তুত করিতে পারা যায় ।
আবার কিনিতেও পাওয়া যায় ।

গুঁড়া সিকি তোলা, বড় পাটনাই পেঁয়াজ একটি, ঘি এক ছটাক, ময়দা এক ছটাক, জল নয় পোয়া, লবঙ্গ তিন চারিটা, দারচিনি আধ তোলা, ছোট এলাচ তিনটা, হুন প্রায় পোন তোলা।

প্রণালী।—খরগোসটার প্রতি জয়েন্টে টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া ঠাণ্ডা জলে ভিজাইয়া রাখ। তারপরে এ জল বদলাইয়া নয় পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও। ইহার গাদ ভাল করিয়া কাটিয়া ফেল। তারপরে ইহাতে বাগানেমশলা, পেঁয়াজ-কুচি ও গরমমশলা দাও। প্রায় দেড় ঘণ্টা আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইলে পর খরগোসের পৃষ্ঠের অংশটা এই সুপ হইতে উঠাইয়া লও। হাড় হইতে মাংস বাহির করিয়া লইয়া হাড়টা আবার সুপে ফেলিয়া দাও। আরো এক ঘণ্টা আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইলে পর নামাইয়া ছাঁকিবে।

এবারে সদপ্যানে ঘি চড়াও। ময়দা ছাড়িয়া লাল করিয়া তাহার উপরে সুপ ঢালিয়া দিবে। এখন ইহাতে পোর্টওয়াইন, মশরুম, কেটচাপ, হুন, খরগোসের পৃষ্ঠের টুকরা টুকরা কাটা মাংস ইহাতে দাও। তারপরে আন্তে আন্তে আরো আধঘণ্টা সিদ্ধ হইলে পর নামাইবে।

৭৩৩। পালমশাকের সুপ।

উপকরণ।—নূতন পালমশাক তিন পোয়া, মাংসের সুপ তিন পোয়া, মালাই দেড় ছটাক, পেঁয়াজ একটি, জৈত্রী এক শিখ, লবঙ্গ দুইটা, হুন আধ তোলা, গোলমরিচগুঁড়া আধ তোলা, ময়দা দুই কাঁচা, মাখন আধ ছটাক, কাঁচালবঙ্গ দুইটা।

প্রণালী ।—পালমশাকের পোকা মাকড় বাছিয়া ধুইয়া রাখ ।
পেঁয়াজটী কুচাইয়া রাখ । কাঁচালঙ্কা চিরিয়া রাখ ।

সুপ চড়াইয়া তাহাতে পালমশাক, পেঁয়াজকুচি, লব, বৈজী,
মুন ও গোলমরিচগুঁড়া, কাঁচালঙ্কা ছাড় । প্রায় কুড়ি পঁচিশ মিনিট
সিদ্ধ হইলে পর সবগুচ্ছ ভাল করিয়া ছাঁকিয়া ফেল । এখন ময়দাতে
মাখন নাথিয়া ছোট ছোট বল প্রস্তুত কর এবং সুপে ছাড় সুপ
আবার সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । এখন ডিসে মালাই রাখিয়া
এই সুপ তাহার উপরে ঢালিয়া দিবে ।

৭৩৪ । হরিণের সুপ ।

উপকরণ ।—হরিণের বুকের মাংস প্রায় পাঁচ পোয়া, পাটনাই
পেঁয়াজ দুইটা, বাগানেমশলা চার পাঁচ ডাল, গোলমরিচগুঁড়া আধ
তোলা, ঘি এক ছটাক, ময়দা এক ছটাক, পোর্টওরাইন দেড় ছটাক,
জল প্রায় চার সের, মুন প্রায় এক তোলা ।

প্রণালী ।—মাংস ছোট ছোট টুকরা করিয়া কাট । ঠাণ্ডা জলে
রাখিয়া দাও । এখন সিদ্ধ করিতে চড়াও । পরিষ্কার করিয়া ইহার
গাদ উঠাও । ইহাতে বাগানেমশলা, পেঁয়াজকুচি দাও । প্রায়
তিন ঘণ্টা ধরিয়া আন্তে আন্তে সিদ্ধ কর । মাংস বেশ ভাল করিয়া
সিদ্ধ হইয়া গেলে একটি জালের ছাঁকনীতে যতটা পার মাংস রগ-
ড়াইয়া ছাঁক । তারপরে ঠাণ্ডা হইতে দাও । ঠাণ্ডা হইলে পর
সমস্ত চর্কি উঠাইয়া ফেলিবে, যেন একটুও চর্কি না থাকে ।

এখন ঘি চড়াও । ময়দা লাল কর । তারপরে ইহাতে সুপ

ঢালিয়া দাও। বেশ ফুটিয়া উঠিলে তবে ছুন দিবে। তারপরে আরো মিনিট সাত আট ফুটিলে পর নামাইবে। প্লেটে ঢালিয়া পাঠাইবার ঠিক আগে ইহাতে পোর্টওয়াইন মিলাইয়া তবে দিবে।

৭৩৫। স্কচ মটন ব্রথ।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

উপকরণ।—মটনের গলা আধ সের, সেলেরি দু তিন ডাল, জল সাড়ে চার পোয়া, পার্ল বার্লি এক মুঠা, পার্লি দু ডাল, ময়দা এক কাঁচা, ছুন আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, আদা আধ তোলা, পেঁয়াজ একটা।

প্রণালী।—মাংস ছোট ছোট টুকরা করিয়া কাট। ইহা হইতে সমুদয় চর্বি বাছিয়া ফেল। একটি হাঁড়িতে ঠাণ্ডা জল রাখিয়া তাহাতে মাংসগুলি দিয়া চড়াইয়া দাও। ইহার গাদ উঠাইয়া ফেল। তারপরে সেলেরি, আদা ও পেঁয়াজ কাটিয়া দাও। বার্লিগুলি ভাল করিয়া ধুইয়া ইহাতে ছাড়িয়া দাও। প্রায় ঘণ্টা দুই আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইবার পর বার্লিগুলি খুব ভাল করিয়া গলিয়া গেলে ও মাংস নরম হইয়া গেলে নামাইয়া ছাঁকিয়া ফেলিবে। এখন ইহাতে কিমা পার্লি দাও আর ময়দা গুলিয়া দিয়া আর একবার ফুটাইয়া লইবে।

এই সুপে পেট ঠাণ্ডা করে। মটনের গলার সুপ বড় পুষ্টিকর।

৭৩৬ । ভেটকীর সূপ ।



উপকরণ ।—ভেটকীমাছ দেড় পোয়া, দুধ তিন ছটাক, ঘি বা মাখন তিন কাঁচা, ময়দা এক কাঁচা, নেবু একটি, পেঁয়াজ আধ ছটাক, বাগানেমশলা দু তিন ডাল, সুন আধ তোলা, গোলমরিচ-গুঁড়া সিকি তোলা, কাঁচালঙ্কা দুইটা, জল অথবা শাদা ঠুক তিন পোয়া ।

প্রণালী ।—মাছের ডানা কাটিয়া আঁশ ছাড়াইয়া বেশ ভাল করিয়া ধোও । খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট ।

পেঁয়াজ ও বাগানেমশলা কাটিয়া রাখ । কাঁচালঙ্কা চিরিয়া রাখ । নেবুটি কাটিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে জল বা ঠুক দিয়া মাছগুলি সিদ্ধ করিতে চড়াও । ইহার গাদ উঠিলে কাটিয়া ফেলিবে । এখন ইহাতে পেঁয়াজ বাগানেমশলা ও কাঁচালঙ্কা দাও । মিনিট পনের পরে মাছগুলি ভাপিয়া আসিলে তাহার ভিতর হইতে তিনখানা মাছ উঠাইয়া রাখিবে পরে দরকার হইবে । তারপরে আরো পনের মিনিট আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইলে পর নামাইয়া একটি পাতলা কাপড়ে সবটা ছাঁকিয়া ফেল ।

এক কাঁচা ঘি চড়াও । ইহাতে ময়দা ছাড় । ময়দা অল্প লাল হইয়া আসিলে দুধ ঢালিয়া দিয়াই সূপ ঢালিবে । নাড়িয়া দাও । সুন ও গোলমরিচগুঁড়া দাও । দু তিনবার আস্তে আস্তে ফুটিলে তবে নামাইবে ।

এবারে ফ্রাইপ্যান চড়াও । দুই কাঁচা ঘি দিয়া ভাপান মাছ-

গুলি ভাজ। এই মাছ ছোট ছোট টুকরা কাটিয়া সুপে দিবে। তারপরে সুপটা আর একবার গরম করিতে চড়াইবে। এই সময়ে নেবুর রস দিয়া তবে নামাইবে।

এই সুপ গাঢ় করিয়া 'গ্রেভি' নাম দিয়া মাছের কাটলেটের উপর দেওয়া যাইতে পারে।

৭৩৭। চিংড়ীমাছের সুপ।

উপকরণ।—এক পোয়া ওজনের একটি বড় ঘি-ওয়ালা চিংড়ী, ঘি আধ ছটাক, জৈত্রী এক শিব, কাগজিনেবু একটা, ছোট পেরাজ ছয়টা, কাঁচালকা দু তিনটা, বাগানেমশলা দু তিন ডাল, হাম এক পোয়া, মটন এক পোয়া, জল আর দু সের, মালাই এক ছটাক।

প্রণালী।—পেরাজ চাকা চাকা করিয়া কাটিয়া রাখ। হাম ও মটন ছোট ছোট করিয়া কাট।

প্রথমে চিংড়ীর কিছুই ছাড়াইতে হইবে না কেবল জল দিয়া ধুইয়া ফেল। তারপরে ইহার দাঁড়াগুলি কাটিয়া এবং আধ-ভাজা করিয়া মাংসের সহিত রাখ।

এখন চিংড়ীর খোলা ছাড়াও। মুড়া ও মাছ সব একত্রে পিষিয়া রাখ। এই খোলাগুলি না ফেলিয়া মাংসের সহিত ফেলিয়া দিবে।

নেবুটা কাটিয়া রাখ। কাঁচালকা চিরিয়া রাখ।

ঘি চড়াও। পেরাজ ছাড়। অন্ন কষিয়া তাহাতে চিংড়ীর দাঁড়া খোলা ও মাংস ছাড়। এগুলি তিন চারবার নাড়াচাড়া করিয়া জল দাও। মিনিট পনের সিদ্ধ হইলে পর যে ফেনা ফেনা গাদ

৭৩৮ । এম্পারাগাস্ সুপ ।



উপকরণ ।—এম্পারাগাস * (একপ্রকার বিলাতী শব্দী) চব্বিশ ডাঁটি, পার্শ্বি দু তিন ডাল, পেঁয়াজ দুটি, জল প্রায় এক সের, একটি ডিম, মালাই আধ পোয়া, মাখন তিন কাঁচা, জায়ফল সিকিখানা, বাসী কুটি দুই স্লাইস, ঘূন প্রায় আধ তোলা, কাঁচালকা তিনটা, চিনি আধ তোলা ।

প্রণালী ।—এম্পারাগাস আনিয়া তাহার উপরের শক্ত অংশগুলি ফেলিয়া দিয়া ডাঁটিগুলি তিন চার ইঞ্চি লম্বা করিয়া কাটিয়া ধোও ।

পেঁয়াজ লম্বা দিকে কুচি করিয়া কাট । পার্শ্বি দু তিন টুকরা করিয়া কাট ।

কাঁচালকা চিরিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে এক সেরটাক জল দিয়া এম্পারাগাস, পেঁয়াজ, পার্শ্বি ও কাঁচালকা সব এক সঙ্গে সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । মিনিট কুড়ির মধ্যে সিদ্ধ হইয়া এগুলি বেশ নরম হইয়া আসিলে পর, এম্পারাগাসগুলি আলাদা উঠাইয়া রাখ । পেঁয়াজ পার্শ্বি ও কাঁচালকা জল হইতে উঠাইয়া ফেল । কিন্তু এ জলটা রাখিয়া দিবে, ফেলিবে না । সিদ্ধ দু তিন ডাল এম্পারাগাস আলাদা রাখিয়া দিবে পরে কাজে লাগিবে । এখন বাকী এম্পারাগাস-ডাঁটির নরম অংশ-গুলি শিলে মোলায়েম করিয়া পিষিবে ।

একটা ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক মাখন, ঘূনদা ও চিনি একত্রে

* ইহা হুসাহেবের বাজারে পাওয়া যাইবে ।

রাধিরা একটি কাঁটা দিয়া কেটাও। তারপরে ফ্রাইপ্যান উনানে চড়াইয়া দাও। মিনিট তিন চার পরে পেয়া এম্পারাগাস ইহাতে ঢালিয়া দিবে। একবার সবটা নাড়িয়া দাও। তারপরে সিদ্ধ জল যাহা রাধিরা দেওয়া হইয়াছিল তাহা ইহাতে ঢালিয়া দিবে। মিনিট সাত ফুটিলে পর নামাইয়া ছাঁকিয়া ফেলিবে।

এম্পারাগাস-ডাঁটা যাহা আলাদা উঠাইয়া রাখিয়াছিল সেহিওলি মিহিন মিহিন করিয়া কাট। কুটী ছোট ছোট পাশার আকারে কাটিয়া ঘিয়ে ভাজিয়া উঠাইয়া রাখ।

এখন একটি পাত্রে একটি ডিমের কুসুম ও আধ পোয়া মালাই একত্রে রাধিরা কেটাও। তারপরে ইহাতে এক কাঁচা মাখন, দুই ও জারফলগুঁড়া মিশাও। টেবিলে সুপ পাঠাইবার ঠিক আগেই এই খামিরের উপরে গরম সুপটা ঢালিয়া একটি চামচ দিয়া মিলাইয়া দিবে। তারপরে ইহাতে মিহি-কাটা এম্পারাগাস ও ভাজাকুটী দিবে।

এই সুপ গ্রীষ্মকালে খাইতে ভাল। যাহারা নিরামিষ-ভোজী তাঁহাদিগকে এই শবজী সুপ দিতে পারা যায়।

৭৩৯। শবজী দিয়া বার্লি সুপ।



উপকরণ।—পার্ল বার্লি এক মুঠি, লাল দেশী গাজর দুটা, হলদে বিলাতী গাজর একটা, পেঁয়াজ আধ ছটাক, সেনেরি তিন চার ডাঁটি, জল ছয় পোয়া, দুই আধ তোলা, গোলমরিচগুঁড়া আধ তোলা, কাঁচালকা দুটা, ওটমিল বা ময়দা এক কাঁচা, জারফল আধখানা।

প্রণালী ।—পূর্ব দিন রাতে বালিগুলি পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া খানিকটা জলে ভিজাইয়া রাখিবে । পরদিন সকালে ইহার জল করাইয়া ফেলিবে ।

দেশী গাজরের খোসা ছাড়াইয়া ঢাকা ঢাকা করিয়া কাট । হলদে গাজরের খোসা টাচিয়া ঢাকা কাট । পেরাজ সুইস সুইস করিয়া কাট । সেলোরিন ডাঁটি ছু তিন টুকরা করিয়া কাট । কাঁচালকা চিরিয়া রাখ ।

এখন একটি হাঁড়িতে দেড় সের জল দিয়া তাহাতে বালি, ছু রকম গাজর, সেলোরি, পেরাজ, কাঁচালকা সব একত্রে সিদ্ধ করিতে চড়াও । আন্তে আন্তে প্রায় দুই ঘণ্টা সিদ্ধ হইলে পর নামাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দিবে । তারপরে একটি কাঠের চামচ দিয়া এগুলি সব শুদ্ধ যতটা পার আধ-ঘাঁটা কর এবং পরে পাতলা কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া ফেল । এই সুপে এখন মুন, গোলমরিচ শুঁড়া ও জারফলের শুঁড়া দাও । তারপরে ময়দা বা ওটমিল একটু জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া আরো দশ পনের মিনিট ফুটিতে দিবে । তারপরে নামাইয়া রুটীভাজা দিয়া খাইতে দিবে ।

৭৪০ । ক্রিম সুপ ।

উপকরণ ।—মটন ষ্টক এক সের, পেরাজ একটা, আলু তিনটা, জৈত্রী এক শিশ, দারচিনি সিকি তোলা, ছোট এলাচ একটা, লব ছু তিনটা, দুধ দেড় পোয়া, এরাকট সিকি তোলা, পান্নি ছু তিন

প্রণালী।—যদি মটনের ষ্টক প্রস্তুত থাকে তো তাহাই এক সের মাগিয়া লইবে। আর যদি প্রস্তুত না থাকে তো আধ সেরটাক মটন আনিয়া দু সের জল দিয়া সুপ প্রস্তুত করিয়া লইবে।

পেঁয়াজ চার টুকরা করিয়া কাট। আলু মিহি মিহি কাটিয়া রাখ।

পাশ্চি মিহি করিয়া কুচাইয়া আলাদা রাখিয়া দিবে।

এখন এই ষ্টকে গরমমশলাগুলি সব ছাড়। পেঁয়াজ এবং আলুও দাও। প্রায় ঘণ্টাক্রমে আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইতে দাও। আলু বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে সবটা ছাঁকিয়া ফেল। এখন দেড় পোয়াটাক দুধে এরারুট গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। সুন দাও। আদার সুপ আঙুণে চড়াও। চামচ দিয়া নাড়িতে থাক। দু তিনবার ফুটিলে এবং অন্ন গাঢ় হইয়া আসিলে ইহাতে এক তোলা মাখন ফেলিয়া দিয়া নামাইবে এবং ঢাকিয়া রাখিবে। তারপরে থাইতে দিবার আগে পাশ্চিকুটি সুপে দিবে।

যদি এই সুপে ষ্টক বা মাংসের সুপ না দিতে ইচ্ছা কর তাহা হইলে আলু কেবল জলে অগ্ন্যাগ্ন গরমমশলার সহিত সিদ্ধ করিতে চড়াইবে। তারপরে উপরোক্ত প্রণালীতে করিবে। কেবল শেষে ছটাকখানেক মালাই ইহাতে মিশাইবে, তাহা হইলে ইহার আশ্বাদ ভাল হইবে।

৭৪১। ডিমের মুলুকতানি সুপ।



উপকরণ।—ডিম ছয়টা, পোস্ত এক কাঁচা, বড় দিশি হলুদ

একখানা, শুকালকা দুইটি (বড় হইলে দুইটি, ছোট হইলে তিনটি),
নারিকেল-কোরা এক কাঁচা, পেঁয়াজ পাঁচ কাঁচা, আদা এক
তোলা, ঘি দেড় ছটাক, জল দেড় সের, তেঁতুল এক কাঁচা, হুন
প্রায় এক তোলা, মাংস আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—আন্ত ডিম আনিয়া তাহা খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিয়া
ধুইয়া রাখ ।

এক বাটি জলে পোস্তদানাগুলি ঢালিয়া দাও । তাহা হইলে
নীচে বালিগুলা পড়িয়া যাইবে, আর উপর হইতে পোস্তদানাগুলি
ছাঁকিয়া লইবে । তারপরে পোস্তদানা, হলুদ, লকা, নারিকেল-
কোরা, দুই কাঁচা পেঁয়াজ ও আদাটুকু সব একত্রে পিষিয়া রাখ ।
অবশিষ্ট তিন কাঁচা পেঁয়াজ-কুচি কাটিয়া রাখ । তেঁতুলটুকু এক
পোয়া জলে ভিজাইয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে পাঁচ পোয়া জল দিয়া মাংস সিদ্ধ করিতে
চড়াইয়া দাও । এই সঙ্গে ডিম কয়টিও সিদ্ধ করিতে দাও । প্রায়
মিনিট কুড়ি পরে ডিমগুলি উঠাইয়া ঠাণ্ডা করিতে দাও এবং ইহার
খোলা ছাড়াইয়া রাখ । তারপরে তিন কোয়ার্টার পরে যখন
হাঁড়িতে আদাজ তিন পোয়াটাক জল থাকিবে তখন হাঁড়ি নামাইয়া
মাংস সিদ্ধ জলটুকু একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ ।

হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি চড়াও । কুচি পেঁয়াজগুলি ছাড় ।
চার পাঁচ মিনিটের মধ্যে বেশ লাল রং হইয়া ভাজা হইলে পেঁয়াজ-
গুলি উঠাইয়া রাখ । এবং ঐ ঘিয়ে খোলা ছাড়ান আন্ত সিদ্ধ ডিম-
গুলি ভাজিয়া লও । মিনিট দশ পরে ডিমের গা অল্প লাল হইয়া
কুঁচকাইয়া আসিলে বুঝিবে ভাজা হইয়া গিয়াছে, তখন ডিমগুলি
উঠাইয়া রাখিবে । অবশিষ্ট আধ ছটাক ঘি হইতে ঢালিয়া দিয়া পেয়া

মশলা ছাড়িয়া কষিতে থাক। মশলা কষিতে কষিতে যখন দেখিবে
হাঁড়ির গায়ে দাগ লাগিয়া যাইতেছে তখন একটু জলের ছিটা
দিবে। আবার নাড়িয়া নাড়িয়া কষিবে। আবার হাঁড়ির গায়ে
দাগ লাগিয়া গেলে আবার একটু জলের ছিটা দিবে। এইরূপে
প্রায় পনের মিনিটকাল খুস্তি বা হাতা দ্বারা নাড়িয়া কষিতে হইবে।
কষিবার কালে ইহাতে এক ছটাক জল থাওয়াইতে হইবে। যখন
মশলার রং তামাটে বর্ণের হইয়া আসিবে তখন মাংসসিদ্ধ জল ঢালিয়া
দিবে এবং জলে ভিজান তেঁতুলটাও গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে।
হুন দিবে। প্রায় মিনিট পনের কুটিলে পর একখানি কাপড়ে ইহা
ছাঁকিয়া ফেলিবে। তাজা ডিমগুলি আধখানা করিয়া কাটিয়া এই
রূপে ছাড়িবে। রূপটা আবার মিনিট সাত আট কুটিলে পর তবে
নামাইবে।

ইহাতে অন্ন ভাত দিয়া খাইতে দিবে। ইহা 'কারি রূপ' নামেও
অতিহিত হয়।

৭৪২। চিকেন্ ব্রথ।

উপকরণ।—একটি চিকেন (বাচ্ছামুরগী), জৈতী এক শিশ, ছোট
পেঁয়াজ একটা, জল এক সের, পার্লি দুই ডাল, টেম দু চিমটা, হুন
সিকি তোলা।

প্রণালী।—মুরগী সাফ করিয়া চার ভাগ করিয়া কাট। ইহার
ছাল ও রগ আদি সমস্ত ভাল করিয়া সাফ করিয়া ফেল। একটি
হাঁড়িতে এক সের জল দিয়া মুরগী চড়াও। ইহার সহিত পেঁয়াজ-

কুচি ও জৈত্রী ছাড় । আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইতে দাও । মিনিট দশ পনের পরে ইহার গাদ উঠাইয়া ফেলিবে । তারপরে ইহাতে হুম ও পার্লি কাটিয়া দিবে । ক্রমে সিদ্ধ হইতে হইতে যখন দেড় পোয়াটাক আন্ডাজ থাকিবে, নামাইয়া হাঁকিয়া ফেলিবে । তারপরে ইচ্ছা হয়তো মাংসগুলি আন্ত উঠাইয়া ত্রখে দিতে পার । অথবা সব মাংসটা হুপে চটকাইয়া মিশাইয়া ফেলিয়া তারপরে হাঁকিয়া লইতে পার ।

যখন রোগীর পথ্যরূপে দেওয়া হয় তখন জৈত্রী আদি কোন গরমমশলা না দেওয়াই ভাল । তবে পার্লি প্রভৃতি বাগানে মশলা হু একটা দিলে কিছু হানি হয় না ।

৭৪৩ । জন্মন স্থপ ।

উপকরণ ।—মটন হাড়ে মাংসে এক সের, সেলেরির মাথা ছইটা, গাজর ছইটা, সালগম ছইটা, পেঁয়াজ ছইটা, মি এক ছটাক, জল দু সের, হুন প্রায় পোন তোলা ।

প্রণালী ।—মটন আনিয়া খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট । সেলেরি, গাজর, সালগম ও পেঁয়াজগুলি মিহি কুলকাটা এবং সরু সরু ফিতার মত করিয়া নানা আকারে কাট । আলগোচে ধুইয়া রাখ ; তা না হইলে ওগুলি ছিঁড়িয়া যাইবে ।

এখন একটি হাঁড়িতে মাংস এক ছটাক জল দিয়া চড়াইয়া দাও । হাঁড়ির মুখ ঢাক । প্রায় তিন কোয়ার্টার পরে মাংস তাপিয়া উঠিলে সমস্ত জলটা ইহাতে ঢালিয়া দিবে । সিদ্ধ হইতে

থাকুক । এবারে একটি ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াইয়া তরকারীগুলি
অন্ন করিয়া লইবে । সুপের মাংস প্রায় আধ-সিদ্ধ হইয়া আসিলে
এই সবজিগুলি ছাড়িবে এবং ছুন দিবে । ইহার পরে আরো দেড়
ঘণ্টা আন্তে আন্তে পাকিলে পর তবে সুপ নামাইবে ।

ইহা ঠু এবং সুপের মাখামাখি । জন্মেরা অনেক সময় ইহা
সুপের পরিবর্তে খায় । সুপের পরিবর্তে দিতে হইলে ইহার হাড়-
গুলি বাছিয়া ফেলিয়া দিবে । ইহার মাংস আন্ত থাকিবে অথচ
এমন সিদ্ধ হওয়া চাহি যে মুখে দিলে যেন আর চিবাইতে হইবে
না ।



৭৪৪ । চিকেনের জগ্ সুপ ।



উপকরণ ।—চিকেন দুটি, দারচিনি সিকি তোলা, আদা দু তিন
টাকা, জল এক ছটাক ।

প্রণালী ।—চিকেন দুটি সাফ করিয়া ফেল । তারপরে ইহার
বত রগাদি আছে একটি একটি করিয়া বাছিয়া পরিষ্কার কর ।
এখন আধ-খোড়া কর । এবারে একটি বুয়েমে এগুলি রাখ ।
আদা, দারচিনি ও একটু জল দাও । বুয়েমের মুখে ঢাকা দিয়া
তাহার উপরে আবার ময়দা-গোলা দিয়া আঁটিয়া দাও । বুয়েমের
গলার উপরে উঠিতে না পারে এমনি হাঁড়িতে জল থাকিবে ।
তারপরে প্রায় পাঁচ ঘণ্টা এই প্রকার ভাপে সিদ্ধ হইলে পর একটি
কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া এই যুষটা থাইতে দিবে ।

ভোজন বিধি ।—ইহা দুর্বল রোগীর পক্ষে খুব বলকর ।

৭৪৫ । মক্ টার্টল্ সুপ ।



উপকরণ।—ভেড়ার মাথা দুইটা, পা • আটটা, জল পনের পোয়া, গোলমরিচ-গুঁড়া আধ তোলা, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ চার পাঁচটা, ছোট এলাচ দুটি, গরমমশলা-গুঁড়া সিকি তোলা, মুরগীর ডিম তিনটা, পাত্তি বা কাগজিনেবু একটি, চিনির রং এক ছটাক, ছুন প্রায় আধ তোলা, পার্শ্ব দু ডাল, টেম (এই শাক বিশেষ সুপ প্রভৃতিতে গন্ধের জন্য ব্যবহৃত হয়) দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—ভেড়ার মুণ্ডটা গরম জলে ডুবাইয়া উপরের লোমগুলো লাক করিয়া ফেল। পাগুলো গরম জলে ডুবাইয়া ডুবাইয়া উপরের লোমগুলো ও কুর ছাড়াইয়া ফেল। তারপরে পাগুলো ধুইয়া লম্বা-দিকে ছুরি দিয়া অন্ন চিরিয়া রাখ। ইহার তিতরের চর্কিটা বাহির করিয়া ফেল। এবার পাগুলো খেঁতলাইয়া রাখ। একটি বড় সুপের হাঁড়িতে পনের পোয়া জল চড়াও। ইহাতে মাথা ও পাগুলো ফেলিয়া দাও। মিনিট পনের কুড়ি পরে ইহার গাদ উঠিলে উঠাইয়া ফেলিবে। এখন আস্তে আস্তে প্রায় ছয় সাত ঘণ্টা দিক হইতে দাও। (সুপ চড়াইবার এক ঘণ্টা পরে ইচ্ছামত মটনের মাথার ত্রেন, জিভ এবং পালের ছধারের মাংস বাহির করিয়া লইতে পার। পরে ইহাতে কাজ দেখিবে।) যখন সুপ প্রায় দেড় সের আনাজ থাকিবে তখন আতুলে সুপ লইয়া দেখিবে চিনির রঙের মত তার বাঁধিয়াছে কি না অর্থাৎ চটচটে হইয়াছে কি না; ঐরূপ হইলে তখন নামাইবে। ঠাণ্ডা হইতে দিবে। সুরুয়ার উপরে ঘি জমিয়া

* কুর হইতে হাঁটু পর্যন্ত; ইহা সুপেতে কাজে লাগে। হাঁটুর উপরের মাংসকে রাং বলে।

গেলে হাঁসের বা পারুরার তিন চারটি শাদা পালক দ্বারা ঘি কাটিয়া অর্থাৎ উঠাইয়া ফেলিয়া আর একটি পাত্রে রাখিয়া দাও। এই ঘি বা চর্কি অন্য কাজে লাগিবে। তারপরে স্কুরাটা একটি ঝাড়নে করিয়া ছাঁকিয়া ফেল। ইহাতে একটুও যেন চর্কি না থাকে।

এবারে আর একটি হাঁড়িতে দারচিনি, লবঙ্গ, ছোট এলাচ, দুটি ডিম খোলাগুচ্ছ ভাজিয়া দিবে। এবং উহাতেই স্বাগজি বা পাতি-নেবুররস এবং তাহার খোলা, তিন চারটি পার্শ্বপাতা-কুচি ও টেম, গরমমশলার গুঁড়া সিকি তোলা সব একত্রে ফেটাইয়া পূর্বপ্রস্তুত স্কুরাটা উহাতে মিলাও। আবার হাঁড়ি উনানে চড়াও। হাঁড়ি উনানে চড়াইলে ইহার গাদ উঠিবে। যদি ঐ গাদটা ফাটিয়া যায় তাহা হইলে বুঝিবে স্কুরাতে আর চর্কি নাই। ঘোলা ঘোলা হইলে বুঝিবে চর্কি আছে। চর্কি আছে বুঝিলে ইহাতে আর একটি খোলাগুচ্ছ ডিম ভাজিয়া দিবে, তাহা হইলে স্কুরার গাদ ফাটিতে আরম্ভ করিবে। গাদ ফাটিতে আরম্ভ হইলে পর ইহার নীচে পরিষ্কার জলের মত দেখিতে পাইবে। এখন ইহাতে চিনির রং দাও। তাহা হইলে সুপের রং ঠিক চায়ের রংএর মত লাল হইবে, তারপরে নামাইবে। এখন চারিটি খুঁটিতে একটি মোটা কাপড় বা টেবল-নেপকিনের চার কোণ শক্ত দড়ি দিয়া বাঁধ। উহাতে সুপটা ঢালিয়া ছাঁকিয়া লও। নীচে একটি বাসন রাখ। ঐ বাসনে সুপটা আস্তে আস্তে ঝরিতে থাকুক।

এখন ব্রেন বা মাথার ঘিটাকে ছোট ছোট করিয়া কাটিয়া রাখ, কতকগুলি ডিমের গুল্লা (egg ball) * প্রস্তুত কর। মাংস একটু ছোট ছোট করিয়া কাটিয়া রাখ। কিম্বা মাংসের কুহু বা ছোট

* ৭৬০ পৃষ্ঠায় “সুপের অন্ত ডিমের গুলি” দেখ।

ছোট বল করিয়াও দিতে পার ।

শুরুয়া কাপড় হইতে সব ঝরিয়া গেলে তাহাতে এই ডিমের
গুলি প্রভৃতি, মুন ও গোলমরিচ-গুঁড়া দিবে ।

৭৪৬ । মটন্ ব্রথ্ ।

উপকরণ ।—ভেড়ার বা ছাগলের গলা বা কোমরের হাড়সমেত
মাংস আধসের, জল দেড় সের ।

প্রণালী ।—মাংসের ছাল, চর্কি ও রগআদি সব ভাল করিয়া সাক
করিয়া ফেল । টুকরা টুকরা করিয়া কাট । একটি হাঁড়িতে জল
দিয়া মাংস চড়াইয়া দাও । মিনিট পনের পরে ইহার ফেনার মত
গাদ উঠিলে সেটা উঠাইয়া ফেলিবে । তারপরে আন্তে আন্তে সিদ্ধ
হইতে দাও । হাঁড়ি ভাল করিয়া ঢাকিয়া দাও । যখন আড়াই
পোয়া আন্দাজ জল থাকিবে নামাইয়া ছাঁকিবে । তারপরে ঠাণ্ডা
হইতে দিবে । ইহার উপরে সমুদয় চর্কি জমিয়া গেলে পালক দ্বারা
উঠাইয়া ফেলিবে । তারপরে আর একবার ছাঁকিয়া গরম করিয়া
খাইতে দিবে ।

ইচ্ছামত ইহাতে নেবু, মুন, গোলমরিচ-গুঁড়া দিয়া খাইতে দিতে
পায়া যায় ।

একটু ময়দা অল্প ছদে বা জলে গুলিয়া শুরুয়াতে ঢালিয়া দিয়
ফুটাইলে বেশ গাঢ় হইয়া যাইবে ।

ইহাতেও ডার্মিসিলি, মেকরনি, পাল্‌বার্ণি ইত্যাদি দেওয়া যায়।
শব্দজীর ফুল কাটিয়াও দিলে বেশ হয়।

৭৪৭। ত্রেন্ ত্রথ।

উপকরণ।—একটি ভেড়ার বা পাটার আস্ত মুণ্ড, জল দু সের, বাগানেমশলা দু তিন ডাল, মুন আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, উঠার সস • আধ ছটাক, পেঁয়াজ একটি, ভাল মাখন এক কাঁচা।

প্রণালী।—একটি হাঁড়িতে জল চড়াইয়া ভেড়ার মুণ্ডটা উহাতে ছাড়িয়া দাও। গাদ উঠাইয়া ফেলিবে। তারপরে ইহাতে বাগানেমশলা দিবে। প্রায় তিন কোয়ার্টার পরে মুণ্ড হইতে জিভটা আর গালের মাংস বাহির করিয়া লইবে। এই জিহ্ব ও গালের মাংসে অল্প কিছু খাবার হইবে। এবারে এই মুণ্ডটা এমন সিদ্ধ হইতে দাও যেন ইহার ত্রেন্ আদি সুব গলিয়া মিশিয়া যায়। তবে এ ত্রথ ঠিক হুধের মত দেখিতে হইবে। তখন নামাইয়া ছাঁকিয়া ফেলিবে। প্রায় পোয়া তিন জল থাকিবে। আবার হাঁড়ি চড়াইয়া তাহাতে মাখন দিয়া পেঁয়াজ-কুচি ছাড়। পেঁয়াজ লাল হইলে তাহাতে সুরঙ্গা ঢালিয়া দাও। মুন ও

• “Lea perrins” মার্ক যুক্ত উঠার সসই খাঁটী। ইহা হক্সাহেবের বাজার, টেরিটি বাজারে বা oilman store এর

গোলমরিচ ওঁড়া দাও । একবার কুটিয়া উঠিলেই সম্ দিয়া নামাইয়া ফেলিবে ।

তোজন বিধি ।—ইহা তোষ-করা কুটির সহিত থাইতে দাও ।

৭৪৮ । বাদামের সুপ ।

উপকরণ ।—ভেড়ার গলা একটা, চারিটা পা (হাঁটু হইতে কুর পর্যন্ত যে অংশ তাহাকেই পা বলা যায়), মুরগী একটা, জল ন পোয়া, খোলাসমেত বাদাম আধ পোয়া, ছধের সর বা মালাই এক ছটাক, ছটো ডিমের কুসুম, মুন আধ তোলা, গোলমরিচ ওঁড়া আধ তোলা, ঘি দুই কাঁচা, পেঁয়াজ একটা ।

প্রণালী ।—ভেড়ার গলাটা আনিয়া টুকরা টুকরা করিয়া কাট । পাগুলো * সাফ করিয়া ফেল । মুরগীটা সাফ করিয়া আন্ত রাখিয়া দাও । বাদামগুলি ভাঙ্গিয়া ভিজাইতে দাও ।

একটি হাঁড়িতে নয় পোয়া জল চড়াইয়া দাও । ইহাতে ভেড়ার গলা, পা এবং আন্ত মুরগীটাকে সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । প্রায় দেড় ঘণ্টা কি দুই ঘণ্টা পরে ইহার জল মরিয়া তিন পোয়া আন্দাজ থাকিলে নামাইয়া একটি কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া তারপরে ঠাণ্ডা হইতে দাও । ঠাণ্ডা হইলে পর, সুপের উপরে যে চর্কি জমিয়া থাকিবে সেই চর্কিটা কাটিয়া অর্থাৎ পালক দিয়া উঠাইয়া ফেলিবে ।

ভিজান বাদামের খোলা ছাড়াইয়া পিষিয়া রাখ । মুরগীর

বুকের মাংসটাও মিহি করিয়া পিষিয়া লও। মালাই ও ডিমের
সিদ্ধ কুসুম ছটা কাঁটায় করিয়া ফেটাইয়া লও। এখন বাদাম-বাঁটা,
বাঁটা মাংস ও ফেটান মালাই সব একত্রে মিশাইয়া সুপের সহিত
মিশাও। কাপড়-ছাঁকা কর। আবার হাঁড়ি চড়াও। ঘি দাও।
পেঁয়াজ-কুচি ছাড়। পেঁয়াজ লাল হইয়া আসিলে উহাতে সুপ
ঢালিয়া বাঘার দিবে। তারপরে ইহাতে সুন ও গোলমরিচ-ওঁড়া
দাও। ইহা আর কুটিবার দরকার নাই। খুব ধোঁয়া বাহির
হইলেই নামাইয়া ফেলিবে।

৭৪৯। মেকরনি সুপ।

প্রণালী।—ইহা তামিসিলি সুপেরই মত করিতে হইবে।

৭৫০। কাঁচা মাংসের রস।

প্রণালী।—পাঁটা বা ভেঁড়ার মাংস আনিয়া তাহার ছাল চর্কি
আদি ভাল করিয়া পরিষ্কার করিয়া ফেলিবে। মাংসটা কিয়া
করিয়া লইবে। তারপরে মাংসটা নেবুর রস ও সুন দিয়া এক ঘণ্টা
কাল বা তাহার কিছু বেশী ভিজাইয়া রাখিবে। পরে একটি
কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া রস বাহির করিবে। এই মাংস রস

যে রোগীর গায়ে কিছুমাত্র রক্ত নাই তাহার পক্ষে এই রকম
নূর আজকাল ডাক্তারেরা ব্যবস্থা করেন ।

৭৫১ । চিকেন্ ব্রথ ।

উপকরণ।—একটি চিকেন্, পেরাজ একটা, বাগানেমশলা ছ
এক ডাল, হুন ছয়ানি তর, গোলমরিচ-গুঁড়া ছয়ানি, তর, জল দেড়
সের ।

প্রণালী।—চিকেন (বাচ্ছামুরগী) সাফ করিয়া চার টুকরা করিয়া
কাট । ধোও । হাঁড়িতে দেড় সের জল দিয়া মাংস চড়াইয়া
দাও । বাগানে মশলা ছ তিন টুকরা করিয়া কাটিয়া দাও ।
পেরাজ চাকা-কাটিয়া দাও । হাঁড়ি ঢাক । আন্তে আন্তে ফুটুক ।
ষণ্টা হই পরে দেড় পোয়া আন্দাজ সুরুয়া থাকিলে নামাইয়া
ছাঁকিয়া ফেল । তারপরে হুন ও গোলমরিচ-গুঁড়া দিয়া থাইতে
দাও ।

ইচ্ছামত ইহাতে ভার্মিসিনি, মেকেরনী, পার্লবার্লি দিতে পার ।

যদি ব্রথ গাঢ় করিতে চাও তো একটু ময়দা বা এরাকট
জলে গুলিয়া সুরুয়াতে ঢালিয়া দিবে—গাঢ় হইয়া যাইবে ।

ইহা রোগীকে থাইতে দিতে পারা যায় ।

চতুর্বিংশ অধ্যায় ।

মাছ ।

প্রয়োজনীয় কথা ।

ইংরাজী আহারের জন্য মাছ রান্ধিতে গেলে কতকগুলি হাবজা পোবজা রান্ধিলে চলিবে না । কতকগুলি নির্দ্ধারিত রকমের খাবার আছে সেইগুলি দিতে হইবে । যেমন বয়েল (সিদ্ধ), ফ্রাই (ভাজা), ষ্টু, বয়েল । তবে ভিন্ন ভিন্ন রকম সস, স্টালাড, গ্রেভি ইত্যাদি দিয়া ইহাকে সুন্দর করিয়া সাজাইতে হইবে, তবে ডিনার টেবিলের শোভা হইবে । টেবিলের জন্য মাছ যত কম কাটাওলা হইবে ততই ভাল । সেই জন্য ইংরাজী খাবারের জন্য মাছ কাটিতে হইলে ছ পাশ হইতে খালি মাছটা কাটিয়া লইতে হয় ; আর কাটা মুড়া সব পড়িয়া থাকিবে । যে ভাল রান্ধুনি হয় তাহা হইতে সস্ গ্রেভি সুপ ইত্যাদি প্রস্তুত করে । আমরা হইলে হয় তো কাটা চড়চড়ি কি কাটা ভাজা বা মুড়ার ঘণ্ট অথবা অঘল রান্ধি । আমাদের অনেক দেশীয় মাছের খাবারও ডিনারে চলিতে পারে ।

ষ্টুটা প্রায়ই বেকফাষ্টে ব্যবহৃত হয় । তবে সুপের বদলে ছোট খাট দৈনিক ডিনারে দিলে কিছু হানি নাই । বড় ডিনারে ষ্টু

ভোজনবিধি ।—ডিনারে মাছের ডিস ঠিক সূপের পর দিবার নিয়ম । মাছের ডিস খাইবার সময় আলাদা পিরিচে করিয়া যরাবর পাঁউরুটী সুাইস কাটিয়া দিয়া যাইবে ।

৭৫২ । ট্যাংরা মাছের করমচা দিয়া শু ।

—:0:—

উপকরণ ।—ডিমওয়ালা ট্যাংরামাছ বারটী, আদা এক পিরা, পেঁয়াজ সাত আটটী, কাঁচালঙ্কা পাঁচ ছয়টী, তেজপাতা দুখানি, পার্শ্ব ও সেলোরি দু ডাল, করমচা বাইশটী, নুন আধ তোলা, ময়দা দুই কাঁচা, জল নয় ছটাক ।

প্রণালী ।—আদা চাকা চাকা করিয়া কাট, পেঁয়াজ লম্বাদিকে কুচাও ।

কাঁচালঙ্কাগুলির বোটা ছাড়াইয়া অর্ধেক আন্ত রাখিয়া দাও এবং বাকিগুলি অর্ধেক করিয়া চিরিয়া রাখ । করমচাগুলি অর্ধেক করিয়া কাটিয়া বিচি বাহির করিয়া জলে ভিজাইতে দাও ।

মাছগুলির গুঁয়া কাট । গলার কাছে কাটিয়া পিত্তাদি বাহির করিয়া ফেল । এবারে মাটিতে মাছ বসড়াইয়া যতটা পার লাল বাহির করিয়া ক্রমাগত জল দিয়া ধোও । যখন দেখিবে বেশ শাদা হইয়াছে তখন আর ধুইতে হইবে না ।

একটি হাঁড়িতে আধসের জল চড়াইয়া তাহাতে আদা, পেঁয়াজ লঙ্কা ও তেজপাতা ছাড় । দশ মিনিট জল ফুটিলে মাছ ও করমচা ছাড় । নুন দাও । মাছ দিবার পর মিনিট পাঁচ ফুটিলে, ময়দা এক

নাড়িয়া হাঁড়ি ঢাকা দাও, মিনিট আট নয় পরে নামাও । ইহা
প্রস্তুত হইতে সর্বশুদ্ধ প্রায় কুড়ি পঁচিশ মিনিট সময় লাগিবে ।

। ভোজন বিধি ।—সকালে ব্রেকফাস্টে ভাতের সঙ্গে দিতে পার ।
রাত্রে দৈনিক ভিনারে ইহা সুপের পরিবর্তে দিতে পারা যায় ।
যাহারা বেশী মশলা খাইতে চায় না, তাহারাই ইহা দিয়া ভাত
খাইতে পারে ।

৭৫৩ । কুইমাছের কাঁচা আম দিয়া ঝু ।

—:o:—

উপকরণ ।—একপোয়া কুইমাছ, বড় পেঁয়াজ তিনটা, কাঁচালকা
পাঁচটা, আদা এক তোলা, জল সাত ছটাক, কাঁচা আম তিনটা,
ময়দা দুই কাঁচা, হুন প্রায় দশ আনি ভর ।

প্রণালী ।—পেঁয়াজ তিনটা চাকা করিয়া বানাও । কাঁচালকা-
গুলি চিরিয়া রাখ । আদা চাকা চাকা কাট ।

মাছের অংশ ছাড়াইয়া ছয় বা আট টুকরা করিয়া কাটিয়া
ধুইয়া রাখ ।

কাঁচা আমের খোসা ছাড়াইয়া চার ফালি করিয়া রাখ ।

একটা হাঁড়িতে দেড়পোয়া জল চড়াইয়া তাহাতে পেঁয়াজ আদা
কাঁচালকা ছাড় । হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও । প্রায় দশ মিনিট পরে জল
ফুটিয়া উঠিলে আম আর মাছ দাও । ছয় সাত মিনিট পরে আম
ভাপিয়া উঠিলে হুন দাও তারপরে এক ছটাক জলে ময়দা গুলিয়া
তাহাতে ঢালিয়া দাও । ছয় সাত মিনিট ফুটিলে তবে নামাইবে ।
এই ঝু শাদা এবং গাঢ় হইবে ।

শ্লোকাংশ—

রোহিতঃ সর্বমংশানাম বরোরুষ্যোহুদিতাতিজিৎ ।

কষায়ানুরসঃ শ্বাহুর্বাতিশ্রো নাতি পিত্তলঃ ॥

(রাজবল্লভ)

কইমাছ মাছের মধ্যে শ্রেষ্ঠ, ধাতু পুষ্টিকর, অর্দিত বায়ু নাশক, কষায় রস, শ্বাহু, বাত নাশক ও অতি পিত্তকর নহে ।

ভোজন বিধি ।—ইহা গ্রীষ্মকালে খাইতে খুব ভাল লাগে । ইহার সঙ্গে অন্ন করিয়া স্বতন্ত্র পাত্রে ভাত দিবে ।

৭৫৪ । ইলিশ মাছের ঠু ।

—:০:—

উপকরণ ।—বড় ইলিশ মাছ একটি, পেঁয়াজ দু তিনটা, আদা আধ তোলা, কাঁচালঙ্কা তিন চারিটা, ছোট বিলাতী বেগুন আটটা, বড় হইলে দুটা, জল দেড়পোয়া, তেজপাতা দুখানা, পাকা বা কাঁচা তৈতুল দুছড়া, লুন প্রায় দশ আনি ভর, ময়দা এক কাঁচা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল অথবা ধনে শাক দু তিন ডাল ।

ইলিশ মাছ বানান ।—মাছ আনিয়া বঁটা বা ছুরি দিয়া ইহার পরিষ্কার করিয়া অঁশ ছাড়াইয়া ফেল । তারপরে মাছটা ভাল করিয়া ধোও । তারপরে একটা খালার উপরে বঁটা রাখিয়া মাছ বানাও । ইহার রক্তই তেল; সেই জন্ত এ মাছ ধুইয়া বানাইতে

মাছ বানাইবার সময় সচরাচর আমরা মাছটা দুই ভাগে বিভক্ত করিয়া লই। শিরের কাটার এক অংশকে পেটি বলি আর এক অংশকে গাঁৎ বলি। যে ধারে তেলাদি থাকে তাহাকে পেটি বলি আর যে অংশে মাছ থাকে তাহাকে গাঁৎ বলি। ইলিশ মাছ বানাইবার সময় ইহাতে যে কয়টা অজীর্ণকারক জিনিষ আছে সেগুলি বাহির করিয়া ফেলিতে হইবে।

গাঁতের দিকের অংশে ছুধার হইতে দুইটা মৃত শির টানিয়া বাহির কর। ইহাকে সচরাচর পৈতা নামে অভিহিত করা হয়। তারপরে মাছটা ফালা ফালা করিয়া বার টুকরা কাট। ল্যাজের পাথ-নার মধ্যখানে কয়লার মত থাকে সেইটা কাটিয়া বাহির করিয়া ফেলিবে। তারপরে মুড়ার দুটা ফুল্কা বাহির করিয়া ফেল। তাহার সঙ্গে দুটো গোল নখের মত বাহির হইয়া আসিবে। ইহাকে ষোড়ার খুর বলে। এবারে দুই কান্‌কো হইতে দুটা সরু সাদা টিক্‌টিকির ল্যাজের মত বাহির কর। ইহাকে টিক্‌টিকির ল্যাজ বলে।

ইলিশ মাছ খাইতে ভাল কিন্তু এই কয়টা অথাত্ত জিনিষ ইহা হইতে বাহিয়া ফেলিতে হইবে। এগুলি খাইলে অজীর্ণ হয়।—খুর, টিক্‌টিকির ল্যাজ, পৈতা, কয়লা।

শাদা ছুর জন্ত ইলিশমাছ বানাইবার পর পুইতে হইবে। কিন্তু অন্য রান্নার জন্ত পুইতে হইবে না।

প্রণালী।—ইলিশ মাছ বানান হইলে ধুইয়া রাখ। মাছের মুড়া আস্ত রাখ। পেঁয়াজ চাকা করিয়া কাট। বিলাতী বেগুন আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ। বড় হইলে চার টুকরা করিয়া

ছটা বা আশ্ত রাখ । বাগানে-মশলা ছ তিন টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ ।

আধ ছটাক জলে ছ ছড়া তেঁতুল ভিজাইতে দাও ।

একটি হাঁড়িতে জল চড়াও । তাহাতে আদা, পেঁয়াজ, কাঁচালঙ্কা, তেজপাতা, বাগানে-মশলা ছাড়িয়া উনানে চড়াও । মিনিট আট দশ পরে জল ফুটিলে মাছ, মুন ও বেগুন ছাড় । আরো দশ মিনিট পরে মাছ আদি সিদ্ধ হইয়া গেলে তেঁতুলের মাড়িতে ময়দা মিশাইয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও । ছ তিনবার ফুটিলেই নামা-ইবে । ইহার রং দেখিতে বড় সুন্দর হয় ।

গুণাগুণ ।—আয়ুর্বেদে ইলিশ মাছের গুণ লিখিত আছে—

ইলিশো মধুরঃ স্নিগ্ধো রোচনো বহুবর্দ্ধনঃ ।

পিত্তকৃৎকফকৃৎ কিকিল্লযুর্ষ্যোহনিলাপহঃ ॥

ইলিশ মাছ স্নিগ্ধ, রোচক মধুর ও বলবর্দ্ধক, পিত্তকারী ও কিকিল্লকফকারী, লঘু, পুষ্টিকর ও বাতনাশক ।

৭৫৫ । চিতল মাছের ঝু ।

উপকরণ ।—পাকা চিতল মাছের পেটি এক পোয়া, পেঁয়াজ তিনটি, কাঁচালঙ্কা পাঁচটি, আদা একগিরা, জল তিন পোয়া, মুন আধ তোলা, পাকা তেঁতুল ছ ছড়া, ধনেশাক ছ তিন ডাল ।

চিভল মাছ বানান।—চিভল মাছের ছোট ছোট আঁশ অনেকে ছুলিতে পারে না, সেই জন্য মাছওলীদের কাছেই ছাড়াইয়া লইয়া আসে। বাড়ীতে ছুলিতে হইলে একটি কামা দিয়া লগাঝার দিক হইতে উপর দিকে ঘষড়াইয়া যাইবে। ইহাতে সব আঁশ উঠিয়া যাইবে। অথবা এক খামি ছুরির উণ্টাপিট দিয়া ঘষড়াইলেও আঁশ উঠিয়া যাইবে।

প্রথমে মাছের মূড়া কাটিয়া ফেলিবে। পেটির মাছ আলাদা করিবে। তারপরে গাঁতের মাছ আবার কাঁটার হু পাশ হইতে কাটিয়া তারপরে খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিবে। গাঁতের মাছে ছোট-ছোট কাঁটা, সেই জন্য খুব মূচ্মুচে করিয়া তাজিবার জন্য রাখিবে। পেটির মাছে বড় বড় কাঁটা গলায় লাগিবে না। ইহাতে তরকারী করিতে সুবিধা। কিন্তু টুয়েন্টর জন্য চিভল মাছের পেটি লইবে। পেটিতে তেল ভরা।

মাছ ভাল করিয়া ধুইবে।

প্রণালী।—পেঁয়াজ লম্বাদিকে কুচিকর। কাঁচালকা ছুটি চিরিয়া রাখ, বাকী আন্ত রাখিয়া দাও। আদা চাকা চাকা কাট। ধনে-শাক দু তিন ভাগে কাটিয়া রাখ।

একটি হাঁড়ি করিয়া পেঁয়াজ, কাঁচালকা, আদা ও ধনেশাক সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। দশ মিনিট পরে মাছ ছাড়, দুই দাও, তেঁতুল জলে গুলিয়া সেই জল দাও। আরো মিনিট দশ পরে নামাইবে। সবশুদ্ধ কুড়ি মিনিট লাগিবে।

৭৫৬ । চিতল মাছের ষ্টু বিলাতী বেগুন দিয়া ।

—:০:—

উপকরণ ।—চিতল মাছ তিন পোয়া, বিলাতী বেগুন কুড়িটা, পেঁয়াজ আধ পোয়া, আদা দেড় তোলা, কাঁচালঙ্কা সাত আটটা, নেবু তিনটা (রস দেড় ছটাক,) নুন কম বেশী প্রায় পোন তোলা, মরদা এক কাঁচা, আলু দেড় ছটাক, বাগানে মশলা (পার্সি, সেলেরি ও পুদিনা) পাঁচ ছয় ডাল, জল দেড় সের ।

প্রণালী ।—একটি বামা দিয়া চিতল মাছের উপরে ডানা পর্যন্ত ঘষড়াইয়া ঘষড়াইয়া ইহার আঁশ উঠাইয়া ফেল । চিতল মাছের বড় ছোট ছোট আঁশ সেই জন্য বঁটি অপেক্ষা বামা বা ছুরি দিয়া চাচিয়া আঁশ বাহির করিলে ভালরূপে সুবিধা হয় । তারপরে মাছ আড় ভাগে লম্বা ফালা ফালা করিয়া আট নর টুকরা করিয়া কাট । ভাল করিয়া ধুইয়া ফেল । বিলাতী বেগুন গুলি আধখানা করিয়া রাখ । পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া চাকা বানাও । আদারও খোসা ছাড়াইয়া চাকার করিয়া কাট । কাঁচালঙ্কা তিন চারিটা চিরিয়া রাখ আর তিন চারিটা কাঁচালঙ্কার বোটা ছাড়াইয়া আঁস রাখিয়া দাও । আলুর খোসা ছাড়াইয়া চাকা চাকা বানাইয়া রাখ । বাগানে-মশলার মধ্যে সেলেরি দুই ডাল, পুদিনা দুই ডাল আর পার্সি দুই ডাল লও । কাঁচালঙ্কা ছাড়া সব ধুইয়া রাখ । কাঁচালঙ্কা চিরিবার আগেই ধুইয়া লইবে ।

ছাড়িতে তিন পোয়া জল চড়াইয়া দাও । তাহাতে আলু, পেঁয়াজ, আদা, কাঁচালঙ্কা ও বাগানে মশলা ছাড়িয়া দাও । প্রায় দশ বায় মিনিট সিদ্ধ হইলে পর আলু চিগিয়া দেখিবে সিদ্ধ হই-

মাছে কি না । আলু বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে তবে মাছ ছাড়িবে । ইহার পরেই বিলাতী বেগুন ও নুন ছাড়িবে । আর আট দশ মিনিট ফুটিলে পর বিলাতী বেগুনের লাল রং বাহির হইলে এবং বেগুন গুলি নরম হইয়া আসিলে নেবুর রস দিবে । দু একবার ফুটিলেই ময়দাটুকু আধপোয়া জলে গুলিয়া তাহা হাঁড়িতে ঢালিয়া দিয়া একবার নাড়িয়া দাও । মিনিট তিন চারি ফুটিয়া অল্প গাঢ় রকম হইয়া আসিলে নামাইবে । ইহা কুড়ি হইতে ত্রিশ মিনিটের মধ্যে হইয়া যাইবে । বাগানে মশলা না দিলেও চলে । সুগন্ধের জন্য উহা দেওয়া যায় ।

গুণাগুণ ।—

“চিত্রফলো গুরুঃ স্বাহুঃ শ্লিষ্কো বৃষ্যোবলপ্রদঃ ।”

(রাজবল্লভ)

চিতল মৎস্য গুরুপাক স্বাহু শ্লিষ্ক খাতুপুষ্টিকর ও বলদায়ক ।

৭৫৭ । আলু দিয়া ভেটকী মাছের ঝু ।

উপকরণ ।—দেড়পোয়া ওজনের ভেটকী মাছ একটি, আটটি ছোট আলু, ছোট পেঁয়াজ ছয়টি, আদা দেড় গিরা, কাঁচালঙ্কা ছয়টি, পার্শ্বি এবং সেলেরি শাক ছ ডাল, তিনখানি কাঁচা তেঁতুল, জল আধসের, নুন প্রায় বার আনি ভর ।

ভেটকী মাছ বানান :—ভেটকী মাছ আনিয়া আগ্নে তাহার ডানাগুলি কাট । তারপরে আঁশ ছাড়াও । তারপরে গলার কাছে

কাটিয়া মুড়াটা আলাদা করিয়া ফেল । ইহার পিঠ তেলাদি বাহির কর । ভেটকী মাছের তেল বাওয়া প্রচলিত নাই । ইহার তেলটা ঠিক মানুষের পাঁচ অঙ্গুলির মত দেখিতে । মাছ ফালা ফালা করিয়া কাটিয়া রাখ । মুড়ার ফুলকা বাহির করিয়া আস্ত রাখিয়া দাও । ধোও ।

প্রণালী ।—আলুর ধোয়া ছাড়াইয়া চাকাচাকা করিয়া কাট । পেঁয়াজ ও আদা চাকা চাকা করিয়া বানাও । কাঁচালক্ষা দুইটি চিরিয়া রাখ । দুইটি আস্ত দাও । বাগানে মশলা এক অঙ্গুলি সমান লম্বা করিয়া কাট । তিনখানি কাঁচা তেঁতুল সিদ্ধ করিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে আলু, পেঁয়াজ, আদা ও লক্ষা আধমের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । ক্রমে দশ পনের মিনিট পরে আলু সিদ্ধ হইয়া আসিয়াছে দেখিলে মাছ ছাড়িবে, ফুল দিবে । তিন চার মিনিটের মধ্যে মাছ ভাপিয়া আসিলেই সিদ্ধ কাঁচা তেঁতুল এক ছটাক জলে গুলিয়া ছিব্ড়া ফেলিয়া তাহার জলটা ইহাতে ঢালিয়া দাও । তারপরে আর পাঁচ ছয় মিনিট ফুটিলেই নামাইয়া ফেলিবে ।

ভেটকী মাছের ঝুতে বিলাতী বেগুন দিলেও বেশ হয় ।

৭৫৮ । ইলিশ মাছের ট্রামফ্রাডু ।

—:০:—

উপকরণ ।—ইলিশ মাছ সাত ছটাক, ফুল আধ তোলা, কাগজি নেবু একটি, নারিকেল একটি, ঘি এক ছটাক, জল এক পোয়া, পেঁয়াজ ছয়টি, আদা আধগিরা, শুকালক্ষা দুটি, পেঁয়াজ দশটি,

মারচিনি সিকি তোলা, ছোট এলাচ একটি, লঙ্গ নয়টা, জৈত্রী একটা, কাঁচালঙ্কা চারিটা ।

প্রণালী।—ইলিশ মাছ কাল কাল করিয়া বানাও । কাগুজি নেবুর রস করিয়া রাখ । নারিকেল কুরিয়া একপোয়া গরম জলে ভিজাইয়া তাহার দুধ বাহির কর । ছয়টা পেঁয়াজ, আদা, শুকালঙ্কা পিষিয়া রাখ । ছোট পেঁয়াজগুলি লম্বা কুচি কাট । এই কুচান পেঁয়াজের সহিত গরম মশলাগুলি রাখিয়া দাও । আন্ত কাঁচালঙ্কা ইহারই সহিত রাখ ।

ধি চড়াও । গরম মশলা, কুচান পেঁয়াজ ও কাঁচালঙ্কা ছাড় । অল্প লাল হইয়া আসিলে ছুন দাও । দুই একবার খুস্তি দিয়া নাড়িয়া বাটা মশলা ছাড় । নাড় । প্রায় নাত আট মিনিট অমনি কষিয়া তারপরে নারিকেল দুধের ছিটা দিয়া দিয়া কস । মসলা বেশ লাল হইয়া আসিলে বাকী দুধটা ঢালিয়া দাও । মাছ ছাড় । মাছ ভাপিয়া গেলেই নেবুর রস দিয়া নামাইয়া ফেলিবে ।

ভোজন বিধি।—ইহা দিবার সময় আলাদা পাত্রে ভাত ধরিবে । অল্প ভাতের সহিত খাইতে হইবে ।

৭৫২ । লাউয়ের ট্রামফ্রাডু ।

—:0:—

উপকরণ।—পাটনাই পেঁয়াজ একটা, দিশি পেঁয়াজ তের-চৌদ্দটা, আদা এক তোলা, শুকালঙ্কা একটা, একফালি লাউ, বাগ্‌দা

দেড় ছটাক, লক্ষ চার পাঁচটী, ছোট এলাচ তিনটা, কাঁচালক্ষা দুটি, তেজপাতা একখানা, জল পাঁচ পোয়া, দারচিনি সিকি তোলা ।

চিংড়ী মাছ বানান ।—চিংড়ী মাছের ভঁরা কাটিয়া ফেল। মাথার যে অংশে চোখ আছে পানিকটা কাটিয়া ইহার মাথায় যে কাদা আছে বাহির করিয়া ফেলিবে । মুড়ার পাগড়ি অর্থাৎ খোলা সব সময় খুলিয়া ফেলিবার আবশ্যক নাই । যখন মুড়াতে লাল বি-ভরা থাকিবে মুড়ার পাগড়ি রাখিয়া দিবে । আর যখন ঘি না থাকে খুলিয়া ফেলিবে । তার পরে গায়ের জানা খুলিয়া কেবল লেজের কাছে ডানার কাপড়টা রাখিয়া দিবে । চিংড়ী মাছের পিঠের উপরে একটা কাল শিরের মত থাকে সেটা মুড়ার দিক হইতে টানিয়া বাহির করিয়া ফেলিবে । তার পরে মাছ ধুইবে । ঝোল প্রভৃতির জন্য চিংড়ী মাছ বরাবর এইরূপে বানাইতে হইবে ।

প্রণালী ।—একটি বড় পাটনাই পেঁয়াজের সিকি খানা লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ । বাকী পেঁয়াজ, আধ গিরা আদা, একটি শুক্ল লক্ষা একত্রে পিষিয়া একটি পাত্রে রাখ । পেঁয়াজ কুচি, লুন, চিংড়ী সব এই বাঁটা মশলার সহিত রাখ ।

লাউয়ের খোলা ছাড়াইয়া ডুনা ডুনা করিয়া বানাও । ধুইয়া রাখ ।

নারিকেল কুরিয়া তাহাতে প্রায় পাঁচ পোয়া গরম জল মিশাও । এবং কাপড়ে ছাঁকিয়া দুধ বাহির কর । প্রায় দেড় সের দুধে জলে হইবে ।

দিনি পেঁয়াজ ঢাকা কাটি । আধ তোলা আদা ঢাকা কাটি । ধুইয়া রাখ ।

হাঁড়িতে দেড় ছটাক ঘি চড়াও। লঙ্গ, ছোট এলাচ ও দারচিনি ছাড়িয়া দিবে দাগ দাও। যখন গরমমশনার গন্ধ বাহির হইবে আদা ও পেঁয়াজ-চাকা ছাড়িয়া ভাজিবে। পেঁয়াজ লাল হইয়া আসিলে মশলা-মাখা মাছ ঢালিয়া দাও। একখানি তেজপাতা ছাড়। কম। বেশ লাল হইয়া আসিলে লাউ দাও। দু একবার নাড়িয়া প্রথমে আধ সেৱ দুধ ঢালিয়া দিবে। আন্দাজমত কোল থাকিতে নামাইবে।

৭৬০। শসা দিয়া চিংড়ীর ট্রামফ্রাডু ।

—২০%—

উপকরণ। বাগদা চিংড়ী নয়টা, শসা আধখানা, কচি পটোল ছয়টা, নারিকেল একটা, পেঁয়াজ দেড় ছটাক, জল একপোয়া, আদা আধ তোলা, রসুন দু কোয়া, কাঁচালঙ্কা চারিটা, গুঁড়ালিকা একটি, লুন প্রায় আধ তোলা, দারচিনি নিকি তোলা, লঙ্গ তিন চারিটা, ছোট এলাচ একটি, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—শসার খোসা ছাড়াইয়া চিরিয়া ফেল। ভিতরের বিচি বাহির কর। এখন বরফির আকারে কাট। পটোলের খোসা ছাড়াইয়া তেড়চা ভাবে এক একটি পটোল চারিখানি করিয়া কাট।

নারিকেল কুরিয়া দুধ বাহির কর। চিংড়ীর ভঁরা কাট। মুখের উপরটা কাট। মাখা ও পিঠের কাদা বাহির করিয়া ফেল। মাছ তিন চারবার জল বদলাইয়া পরিষ্কার করিয়া ধোও।

এক ছটাক পেঁয়াজ কুচি কর । আধ ছটাক পেঁয়াজ, আদা, শুক্ললবঙ্গা, রসুন একত্রে পিষিয়া রাখ ।

এবারে হাঁড়িতে ঘি চড়াও । পেঁয়াজ কুচি ক্রন কর । তারপরে ইহাতেই বাটা মশলা ছাড় । মিনিট দশ পরে চিংড়ী ও মুন ছাড় । জল আছড়া দিয়া আরো মিনিট সাত কষিতে কষিতে মাছ ভাজা ভাজা হইলে পর শসা ও পটোল ছাড়িবে । তিন মিনিট কাল নাড়াচাড়া করিয়া এক ছটাক জল দাও । প্রায় মিনিট দশ পরে জলটুকু মরিয়া গেলে নারিকেল দুধ দিবে । একবার ফুটিয়া উঠিলেই নামাইবে ।

৭৬১ । বিঙ্গা দিয়া ট্যাংরা মাছের ঠুঁ ।

—:o:—

উপকরণ।—তেজপাতা একটা, ডিমওলা ট্যাংরা দেড় পোয়া, বড় পেঁয়াজ একটা, আলু দুইটা, বিঙ্গা একটা, কাঁচা লবঙ্গ পাঁচটা, রসুন প্রায় আধ তোলা, জল দেড় পোয়া, ময়দা এক কাঁচা । সিকি আধছটাক বা নেবু একটি, মুন প্রায় আধ তোলা ।

প্রণালী।—পেঁয়াজ আধ চাকা করিয়া কাট । আলু ও আধ চাকা করিয়া কাট । বিঙ্গার খোলা ছাড়াইয়া টুকরা টুকরা কাট । মাছগুলির-গুঁয়া কাটিয়া এবং পোঁটা বাহির করিয়া আস্ত ঘুঁইয়া রাখ ।

আদা চাকা কাট । কাঁচালবঙ্গা দু তিনটা আস্ত রাখ । আর দু তিনটা চিরিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে তেজপাতা, আদা, কাঁচালঙ্কা, পেঁয়াজ, আলু, ঝিঙ্গা, দেড়পোয়া জল দিয়া চড়াইয়া দাও। মিনিট পনের পরে আলু সিদ্ধ হইয়া আসিলে মাছ ছাড়। মিনিট ছয় সাতের ভিতর মাছ সিদ্ধ হইয়া আসিলে এক কাঁচা ময়দা একটু জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও, অমনি নুন দাও। মিনিট চার পরে আধ ছটাক সিকি দাও। দু ফুট ফুটিলেই নামাইয়া ফেলিবে।

৭৬২। পার্শে মাছের ঝু ।

—:o:—

উপকরণ।—পার্শে মাছ চৌদটা, বিলাতী বেগুন চৌদটা, আলু ছয়টা, জল তিন ছটাক, পেঁয়াজ তিনটা, বাগানের মশলা তিন চার ডাল, নুন প্রায় পোন তোলা, কাঁচালঙ্কা চারিটা, তেঁতুল এক ছড়া, ময়দা আধ ছটাক, আদা আধ তোলা।

পার্শে মাছ বানান।—মাছের কানকো না কাটিয়া মুড়ার ভিতরে অঙ্গুলি ঢুকাইয়া ফুলকে বাহির করিয়া ফেল। তারপরে ঠিক মুখের নীচে একটু চিরিয়া ইহার আতরী বাহির করিয়া ফেল। নীচে হইতে উপর দিকে আঁশ ছাড়াইতে হইবে। অর্থাৎ লেজের দিক হইতে ছুরি বা বাঁটি দিয়া আঁশ চাচিয়া মুড়া পর্য্যন্ত আসিবে। পরিষ্কার করিয়া রগড়াইয়া ধুইবে। একবারে ঝকঝক করিবে। এমাছে একটা শিরের কাঁটা মাত্র।

বিলাতী বেগুন আধখানি করিয়া কাট। আলু ঢাকা ঢাকা বানাও। পেঁয়াজ লম্বাকুচি কাট। আদা ঢাকা কাট। বাগানের মশলা দু তিন টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ।

এখন আড়াই ছটাক জলে আলু, পেঁয়াজ, বাগানে মশলা ছাড় ।
সিদ্ধ করিতে চড়াও । আলু আধ সিদ্ধ হইলে বিলাতী বেগুন ছাড় ।
বেগুন ফুটিয়া উঠিলে মাছ ছাড়, মুন দাও আর কাঁচালঙ্কা দাও ।
হাঁড়ি ঢাক । আলু ভাল করিয়া সিদ্ধ হইয়া গেলে আধ পোয়া জলে
তৈতুল গুলিয়া ঢালিয়া দাও । পাঁচ সাত মিনিট পরে একটু ঘন
হইলে নামাইলে । এই মাছ এক তাপে সিদ্ধ হইয়া যায় ।

৭৬০ । কই মাছের ঠু ।

—:০:—

উপকরণ।—বাঁধাকপি আধ খানা, ওলকপি একটা, আলু
চারিটা, কাঁচালঙ্কা চারিটা, মুন আধ তোলা, দারচিনি সিকি তোলা,
লবঙ্গ তিনটা, ছোট এলাচ দুইটা, ধি এক ছটাক, বড় পেঁয়াজ একটি,
ময়দা আধ কাঁচা, বড় কই মাছ আটটা, জল পাঁচ পোয়া ।

কই মাছ বানান ।—কই মাছের আঁশ ছাড়াও । ডানা কাট ।
গলার কাছে কাটিয়া পোঁটা বাহির করিয়া ফেল । মাথার ভিতরের
ফুলকো বাহির করিয়া ফেল । কিন্তু কানকো কাটিবে না । মাছের
পিঠের দুদিকে ভেড়্‌চা ভাবে দুই স্থানে চিরিয়া দিবে । তাহা হইলে
ইহার ভিতরে মুন ঢুকিবে ।

প্রণালী ।—বাঁধাকপি তিন চার ভাগ করিয়া কাট । ওলকপির
খোসা ছাড়াইয়া ডুমা ডুমা কাট । আলুর খোসা ছাড়াইয়া আঁপথানা
করিয়া কাট । মাছগুলি বাছিয়া খুব ভাল করিয়া রগড়াইয়া ধুইয়া
রাখ । পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখ । কাঁচালঙ্কা চিরিয়া রাখ ।

একটি হাড়িতে তিন পোয়া জল চড়াইয়া হুই রকম কপি সিক কর। মিনিট পঁচিশ পরে নামাইয়া জল বরাও।

এক ছটাক বি চড়াও। গরম মশলা ছাড়। পেরাজ গুলি ভাজা ভাজা করিয়া মাছ ছাড়। মাছ মাতলাইয়া ইহাতেই কপি ছাড়, নাড়িয়া চাড়িয়া মধ্যখানে কাঁক করিয়া ময়দা দাও। লাল করিয়া ভাজিয়া জল দাও। আলু দাও। কাঁচালঙ্কা ও মুন দাও। সব সিক হইয়া গাঢ় হইয়া আদিলে নামাইবে।

৭৬৪। ভিন্ন ভিন্ন মাছের ঝুঁ।

—:0:—

মৃগেল, কই, আলি, কালভোষ, ভাঙ্গণ ইত্যাদি মাছের ঝুঁ ইলিশ, চিতল, ভেটকী প্রভৃতির মত করিতে হইবে।

মৃগেল, কালভোষ এবং ভাঙ্গণের আঁশ ছাড়াইয়া কই বা কাংলার মত করিয়া বানাইতে হইবে। ভাঙ্গণ মাছের একটু মাটি মাটিগন্ধ সেই জন্য অনেকে এ মাছ খাইতে পছন্দ করে না। কিন্তু বিলাতী বেগুন দিয়া ইহার ঝুঁ খুব ভাল হয়। ইহাতে কেবল শিরের কাঁটা।

ধাই, আলি ও গাঙ্গর মাছে খুব তেল। ইহাদের পেটির অংশটা লইয়া ঝুঁ করিলে খুব ভাল হয়। ইহার আঁশ নাই বলিয়া এ মাছ অনেকে খায় না। ইংরাজী খাবারের জন্য ইহা বড় সুবিধাকর মাছ।

পাবদা, রাজ মাছ, ডাকই এবং তপসি মাছের ঝুঁ টাংরা বা পার্শে মাছের মত হইবে।

৭৬৫ । মৌরলা মাছের ছাশ ।

—:0:—

উপকরণ।—মৌরলা মাছ এক পোয়া, আলু আধ পোয়া, মাঝারি পেঁয়াজ তিনটা, কাঁচালঙ্কা দুইটি, তেজপাতা দুখানা, লঙ্গ চারিটা, ছোট এলাচ একটা, দারচিনি সিকি তোলা, ঘি আধ ছটাক, জল আধসের, সূঁকি আধ ছটাক, নুন প্রায় দশ আনা ভর, গোল-মরিচগুঁড়া সিকি তোলা ।

মৌরলা মাছ বানান।—মৌরলা মাছটির আঁশ গুলি ছাড়াইয়া ফেল । তারপরে গলার কাছে কাটিয়া ইহার পোঁটা বাহির করিয়া খুব ভাল করিয়া ধুইবে । এই মাছের পোঁটা না বাহির করিলে তিত লাগিবে ।

প্রণালী।—আলুর খোসা ছাড়াইয়া চাকা চাকা করিয়া কাট । পেঁয়াজ চাকা কাট । কাঁচালঙ্কা আধ খানা করিয়া ভাজিয়া দাও । ইচ্ছামত আস্ত ও রাধিতে পার ।

এবারে একটি হাঁড়িতে আধসের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । মিনিট পনের কুড়ি পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে তাহাতেই মাছ, পেঁয়াজ, কাঁচালঙ্কা, তেজপাতা, লঙ্গ, ছোট এলাচ, দারচিনি ঘি ও নুন দাও । ঢাক । মিনিট সাত আটের ভিতরে ইহা ভাপিয়া গেলে সূঁকি ঢালিয়া আবার ঢাকিয়া দাও । মিনিট তিন পরে গোলমরিচ গুঁড়া উপরে ছড়াইয়া দিয়া নামাইয়া রাখ ।

বাটা মাছের কিম্বা ছোট পার্শে মাছের এইরকম করিলে বেশ হয় ।

৭৬৬ । মাগুর মাছের শাদা ঝু ।

—:০:—

উপকরণ ।—মাগুর মাছ দুইটা, পেঁয়াজ দুইটা, আদা আধ তোলা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, ময়দা এক কাঁচা, নুন প্রায় ছয় আনি ভর, তেজপাতা দুখানা, দারচিনি দুয়ানি ভর, লবঙ্গ দুইটা, ছোট এলাচ একটা, আলু দু তিনটা, জল আড়াই পোয়া ।

মাগুর মাছ বানান ।—মাগুরের শুঁয়া কাটিয়া ফেল । গলার কাছে কাটিয়া ইহার তেল পিত্তাদি বাহির করিয়া ফেল । যদি ডিম থাকেতো ইচ্ছামত রাখিয়াও দিতে পার অথবা বাহির করিয়াও লইতে পার । এখন মাছটা মাটির উপরে রগড়াইয়া রগড়াইয়া ধোও । যতটা পার ইহার কাল ছাল উঠাইয়া ফেল । এবং ইহার নাল বাহির করিয়া ফেল । তার পরে ভাল করিয়া ধুইয়া পাঁচ ছয় খান করিয়া কাট ।

প্রণালী ।—একটি হাঁড়িতে জল চড়াইয়া তাহাতে তেজপাতা, দারচিনি, লবঙ্গ, ছোট এলাচ ও বাগানে মশলা ছাড় । যখন ইহার সুগন্ধ বাহির হইবে ইহাতে আলু, মাছ ও নুন ছাড়িবে । মিনিট কুড়ি মাছ সিদ্ধ হইলে পর একটু জলে ময়দা গুলিয়া ঢালিয়া দাও । আরো দু তিনফুট ফুটিলে তবে নামাইবে ।

ভোজন বিধি ।—ইহা অজীর্ণ রোগীর জন্ত সুপথ্য ।

৭৬৭ । সিংই মাছের ঝু ।

—:০:—

প্রণালী ।—ঠিক মাগুর মাছের মত করিতে হইবে ।

৭৬৮। ষোল মাছের ব্রাউন ষ্টু।

—:০:—

উপকরণ।—বড় ষোল একটা, আলু চারিটা, ছোট শাদা পেঁয়াজ আটটা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, আদা আধ গিরা, গাজর তিনটা, সিরীষ আধ ছটাক, আদা দুইকাঁচা, বি দেড় ছটাক, নুন প্রায় দশ আনি ভর, কাঁচালক্ষা তিনটা, তেজপাতা দুগানা, লঙ্গ দুইটা, ছোট এলাচ দুইটা, দারচিনি সিকি তোলা, জল প্রায় তিন পোয়া।

ষোল মাছ বানান।—বড় ষোল মাছের গলার কাছে ডানা কাটিয়া সেইখান হইতে একটু ছাল কাটিয়া ছালটা নীচের দিকে ক্রমে টানিয়া খুলিয়া লইয়া আসিবে। যেখানটা দেখিবে ছালের সঙ্গে মাছ লাগিয়া যাইতেছে আবার একটু কাটিয়া টানিতে থাকিবে, তাহা হইলে ছালটা বেশ উঠিয়া যাইবে। তার পরে ইহার তেল বাহির করিয়া ফেলিবে। এখন কাঁটার দুই পাশ হইতে মাছ কাটিয়া লও। মধ্যখানে দুড়ার সহিত কাঁটাটা থাকিয়া যাইবে। তার পরে এক এক পার্শ্বের মাছ আবার সাত আট টুকরা করিয়া বানাইবে। এই মাছের ঝু হইবে। ইহার মাথা চড়চড়ি ইত্যাদি করিবার জন্ত রাখিয়া দাও। দিশি ষোল অর্থাৎ পুকুরে যোলে প্রায় কয়লা পাওয়া যায় না। কিন্তু নদীর যোলে বিশেষ যশোরে যোলে কয়লা থাকে। এই কয়লার ভিতরে পোকা থাকে। ষোল মাছের পেটি ও গাঁতের মধ্যখানে এই কয়লাটা পাওয়া যায়। সেই অংশটা বরাবর লম্বাভাবে যত খানি কয়লা থাকে বাদ দিয়া থাকিলে কিছু হানি নাই। বরা ষোল মাছ কখন থাকিবে না।

ছোট যোল হইলে তাহার আর ছাল ছাড়াইবে না। জাঁশ ছাড়াইয়া চাকা চাকা করিয়া কাটিয়া রাখিবে।

বড় যোলের আশ্বাদ মাংসের মত হয়।

প্রণালী।—আলু আধ থানা করিয়া কাটিয়া ধুইয়া রাখ। পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া ডুমা কাট। বাগানে মশলা দু তিন টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ। আদা চাকা চাকা কাট। কাঁচালঙ্কা আশ্ব রাখ।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও। মাছ ভাজিয়া উঠাও। আলু, গাজর, পেঁয়াজ একে একে লাল করিয়া উঠাও। এবারে গরম মশলা ছাড়। ভাল গন্ধ বাহির হইলেই ময়দা ছাড়িবে। নাড়িয়া লাল কর। তার পরে জল ঢালিয়া দাও। চামচে করিয়া নাড়িয়া দাও। আলু, গাজর, পেঁয়াজ, বাগানে মশলা, আদা, কাঁচালঙ্কা, তেজপাতা ছাড়। বধন আলু, গাজর সিদ্ধ হইয়া যাইবে মাছ ও নুন ছাড়িবে। মিনিট পাঁচ ছয় পরে সিকি দিবে। দু তিন বার ফুটিলেই নামাইয়া ফেলিবে।

৭৬৯। কচ্ছপের আইরিস ষ্টু।

—:0:—

উপকরণ।—কচ্ছপের মাংস আধ সের, আলু ছয়টা, তেজপাতা একখানা, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্ক তিনটা, ছোট এলাচ দুইটা, ময়দা দুই কাঁচা, দুধ আধ পোয়া, পেঁয়াজ ছয়টা, জল পাঁচ পোয়া, নুন প্রায় আধ তোলা।

প্রণালী।—মাংস টুকরা টুকরা করিয়া কাট। আলুর খোসা ছাড়াইয়া মোটা চাকা করিয়া কাট। পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া আন্ত রাখিয়া দাও।

একটি হাঁড়িতে মাংস রাখিয়া আধ সের জল দিয়া চড়াইয়া দাও। মিনিট কুড়ির মধ্যে ইহার গাদ উঠিলে হাঁড়ি নামাইয়া মাংসের জল বরাইয়া ফেলিবে। মাংসগুলি একবার ধুইয়া দাও। এখন হাঁড়িতে মাংস তিন পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দিবে। মিনিট পনের পরে ইহাতে গরম মশলা, তেজপাতা, আলু, পেঁয়াজ ও হুন দাও। এখন ঢাকিয়া দাও মিনিট দশ খুব ফুটিলে পরে ময়দা গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে। তার পরে প্রায় দেড় ঘণ্টাটুক হাঁড়ি দমে রাখিয়া দিবে। দেখিবে মাংস মোলায়েম হইয়া সিদ্ধ হইয়াছে তখন নামাইবে।

৭৭০। কচ্ছপের ব্রাউন ষ্টু।

—:O:—

উপকরণ।—কচ্ছপের মাংস আধ সের, আলু তিনটা, পেঁয়াজ চারিটা, ছোট এলাচ একটা, লঙ্গ তিনটা, দারচিনি ছয়ানি ভর, ময়দা এক কাঁচা, জল তিন পোয়া, গাজর দুইটা, হুন প্রায় দশ আনি ভর, সিকি আধ ছটাক, ঘি এক ছটাক, বাগানে মশলা দু তিন ডাল।

প্রণালী।—কচ্ছপের মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট। আলু আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ। পেঁয়াজ আন্ত রাখিয়া দাও। গাজরের খোসা ছাড়াইয়া ডুমা কাট।

ষি চড়াও। আলু, পেঁয়াজ, গাজর একে একে লাল করিয়া উঠাও। তার পরে মাংস লাল করিয়া তাহাতেই ময়দা কেলিয়া লাল কর। জল দাও। সবটা বেশ গুলিয়া গেলে নুন, গরম-মশলা, কষা আলু, পেঁয়াজ, গাজর সব ঢালিয়া দাও। এগুলি ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া গেলে সিকি দিবে। আরো দু তিনবার ফুটিলে পর নামাইয়া কেলিবে। ইহার রং লাল হইবে।

৭৭১। হাঁসের ডিমের ব্রাউন ষ্টু।

—:O:—

উপকরণ।—ডিম পাঁচটা, আলু তিনটা, পেঁয়াজ ছয়টা, তেজ-পাতা একটা, ছোট এলাচ দুইটা, লবঙ্গ তিনটা, দারচিনি সিকি তোলা, জল আধ সের, আদা দুই কাঁচা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, হটসস আধ ছটাক, ষি এক ছটাক।

প্রণালী।—ডিমগুলি আগে সিদ্ধ করিয়া লও। তারপরে খোলা ছাড়াইয়া আস্ত রাখিয়া দাও। আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ। দুটি পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখ। চারিটা পেঁয়াজ খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখিয়া দাও।

হাঁড়িতে ষি চড়াও। আলু লাল করিয়া উঠাও। আস্ত পেঁয়াজ লাল করিয়া উঠাও। তারপরে ডিম লাল করিয়া উঠাও। শেষে গরম মশলা ছাড়। কুচি পেঁয়াজ ক্রন কর। ময়দা দাও। যখন ময়দা খুব লাল করিয়া ভাজা হইবে জল ঢালিয়া দিবে। ময়দা

জলের সহিত গুলিয়া গেলে পর আলু ছাড়িবে। হুন ও বাগানে মশলা দিবে। আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে পেঁয়াজ ও ডিম দিবে। এক বার ফুটিয়া উঠিলেই নামাইয়া ফেলিবে। ইহার রং লাল হইবে।

৭৭২। আলুর ফেঞ্চ ঝুঁ।

—:O:—

উপকরণ।—আলু ছয় বা সাতটা (ওজনে সর্বসমেত এক পোয়া, পার্শ্বি ডাঁটা পাতা সমেত আট নয় ডাঁটা, গাওয়া বা মাখন-মারা ছি এক ছটাক, ময়দা এক তোলা, জল দশ ছটাক, ডিম একটা, * নেবু একটি, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, হুন গিকি তোলা।

প্রণালী।—প্রথমে আলুগুলি খোসাগুচ্ছ জলে সিদ্ধ করিতে চড়াও। আলু যেন বেশী সিদ্ধ হইয়া না যায়। এক ফুট রাখিয়া সিদ্ধ করিবে। সিদ্ধ হইলে নামাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দাও। তার পরে খোসা ছাড়াইয়া পুক চাকা চাকা করিয়া কাট।

কলাই করা হাঁড়ি বা ঝুঁপানে এক ছটাক মাখন-মারা ছি চড়াও, তাহাতে ময়দাটুকু ছাড়। নাড়িয়া বিয়ের সঙ্গে মিশাইয়া দাও। নাড়িতে নাড়িতে এক আধ মিনিট পরেই দশ ছটাক আন্দাজ জল ঢাল। জলটা ফুটিতে আরম্ভ করিলেই আলু, কিয়া করা পার্শ্বি, গোলমরিচ গুঁড়া ও হুন ছাড়। বেশ করিয়া নাড়িয়া দাও। খানিকক্ষণের জন্য হাঁড়ি ঢাকা দাও। বোলটা

* ইহাদের ডিম ব্যবহার করিলে একটু আঁশটে গন্ধ হয়। সুবগীর ডিমে তাহা হয় না।

যেই ঘন মত হইয়া আসিবে অর্থাৎ প্রায় মিনিট পনের কুড়ি পরে নাগাইবে।

এইবারে একটা ডিমের কুসুম একটা পাত্রে রাখিয়া কাঁটা দিয়া কেটাও। ইহাতে নেবুর রস ও আধ কাঁচা জল মিশাও। আবার কেটাও। তার পরে এই কেটান ডিমটা পূর্ব প্রস্তুত ঝুর (যাহা হাঁড়িতে আছে) সহিত বেশ করিয়া মিশাইয়া নাও। যখন ঝুটা গরম থাকিবে তখন ইহা মিশাইবে না, কুসুম কুসুম গরম থাকিতে মিশাইবে কারণ ইহা ফাটিয়া যাইবে।

ইহাতে যদিও মাংসের সম্পর্ক নাই তথাপি অনেকটা মাংসের ঝুরই মত খাইতে লাগিবে।

৭৭৩। ভেটকী মাছের মৈলু।

উপকরণ।—ভেটকী মাছ তিন পোয়া, পাটনাই পোয়া ছয়টা, আদা আধ তোলা, কাঁচালঙ্কা ছ তিনটা, লঙ্গ চার পাঁচটা, ছোট এলাচ দুটা, দারচিনি সিকি তোলা, মুন প্রায় পোন তোলা, হলুদ এক গিরা, ময়দা আধ কাঁচা, জল দেড় পোয়া, সিকি এক ছটাক, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—ভেটকী মাছ তিনটা আনিতে হইবে। প্রত্যেক মাছের মূড়া ও লাজ্জা বাদ দিয়া কেবল মাছ লইতে হইবে। মূড়া কাটিয়া ফেলিয়া তারপরে শিরের কাঁটার দুধার হইতে লম্বাভাগে

মাছ কাটিয়া ফেল । মাছে অন্ন নুন ও হলুদ বাঁটা মাখ । পেঁয়াজ ও আদা মিহি কুচি বানাও ।

এক ছটাক বি চড়াও । বি হইলে মাছ ছাড় । বেশ লাল করিয়া ভাজ । উঠাইয়া একটি পাত্রে রাখিয়া দাও । বাকী বিয়ে আরো এক ছটাক বি ঢালিয়া দাও । গরমমশলা ছাড় । আদা ও পেঁয়াজ ছাড় । লাল করিয়া ভাজ । তারপরে ময়দা ছাড় । লাল কর । জল দাও, সিকি ও নুন দাও । বেশ ছ'চার ফুট কুটিলে নামাইয়া মাছের উপরে ঢালিয়া দাও ।

ভোজন বিধি ।—ইহার সঙ্গে পাঁউরুটী দিতে পার । ছুটিখানি ভাত দিতে পার ; আলুম্যাশও * দিতে পার । বদলাইয়া বদলাইয়া দিতে হইবে ।

৭৭৪ । ভাপা ভেটকী ।

—:0:—

উপকরণ ।—ভেটকী মাছ একটি ওজনে প্রায় তিন পোয়া, গাজর দুইটা, শালগম চারিটা, মেলেরি (গোড়া সমেত) একটি, জল পাঁচ পোয়া, পেঁয়াজ চারিটা, বাই আধ কাঁচা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ কাঁচা, নুন প্রায় এক তোলা, কাঁচালঙ্কা ছয়টা, বাগানে মশলা তিন চার ডাল, পুদিনা দুই আঁটি, পাতি নেবু দুটী ।

* আলুম্যাশার আছে তাহাতে আলুম্যাশ করিলে ঠিক ভাতের মত দেখিতে হইবে । আলুম্যাশারের অভাবে জালের ছাঁকনিতে ছাঁকিলেও ঠিক সেই প্রকার হইবে ।

গাজর ও শালগমের উপরের খোসা ছাড়াইয়া নানাপ্রকার চাকা চাকা ফুল-কাটা করিয়া কাট। এইগুলি দিলে ডিশ সাজাইবার সময় দেখিতে বেশ হয়। সেলেরির উপরিভাগের পাতা সমেত ডাঁটা কাটিয়া রাখিয়া দাও; পরে কাজে লাগিবে। এখন সেলেরির নীচের দিকের মোটা ডালটা নানাপ্রকার ফুল কাটিয়া বানাও। এই সেলেরির নীচেটা গাজর প্রভৃতির মত শক্ত হয়। বানাইতে সুবিধা।

একটি পেঁয়াজ, বাগানে মশলা ও তিনটা কাঁচালঙ্কা কিমা অর্থাৎ খুব কুচি কুচি কর। ইহার সহিত রাই, গোলমরিচ গুঁড়া এবং আধ তোলা মুন মিশাইয়া আলাদা একটি পাত্রে রাখিয়া দাও। ইহাই মাছের ঠাকিং বা পুর হইল।

পূর্বে যে সেলেরি কাটিয়া রাখিয়াছিলে এখন সেইগুলি দু'তিন টুকরা কাটিয়া ধুইয়া রাখ।

পুদিনা শাক ভাল করিয়া ধুইয়া লও। ইহার সহিত একটি পেঁয়াজ, তিনটা কাঁচালঙ্কা কিমা কর। ইহাতে প্রায় পাঁচ আনি তর মুন মিশাও।

একটি হাঁড়ি করিয়া আধ সের জল চড়াইয়া দাও। তাহাতে ফুল-কাটা গাজর, শালগম ও সেলেরিগুলি সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। প্রায় মিনিট পঁচিশ পরে সিদ্ধ হইলে নামাইয়া জল বরাইয়া আলাদা উঠাইয়া রাখ।

এবারে মাছ বানাও। ভেটকী মাছের ঠিক গলার কাছে একটু চিরিয়া তাহার তেল পিত্তাদি বাহির কর। মূড়ার ভিতরের ফুলকো ইত্যাদি বাহির করিয়া পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া লও। প্রায় সাত

আটবার জল বদলাইয়া ধোও। এই বারে মাছের পেটের ভিতরে ঠোকাই বা পুর (যাহা পূর্বে প্রস্তুত করিয়া রাখা হইয়াছে) তাহা পোর।

একটি পরিষ্কার শাফ কাড়ন আনিয়া তাহাতে মাছটীকে রাখ। মাছের উপরে প্রায় তিন আনি ভর নুন এবং কুঁচা সেলেরি পাতা-গুলি ছড়াইয়া দাও। এইবারে কাড়ন দিয়া খুব টান করিয়া মাছটীকে জড়াও। এইরূপে মাছ বেশ আন্ত থাকিবে। আন্ত মাছ যাহাতে ধরিতে পারে সেই বুঝিয়া একটি বড় তিঙ্কেল হাঁড়ি বা ডেকুচি লইবে এবং তাহার ভিতরে আন্ত মাছটী রাখিয়া দিবে। মাছের উপর পর্য্যন্ত জল থাকিলেই হইবে। মিনিট পনেরর ভিতর সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে। এইবারে ডিশ বা প্লেট সাজাও। একটী বাদামী গড়নের বাসন বা ডিশ আনিয়া মাছটী কাড়ন হইতে খুলিয়া তাহাতে রাখ। সিদ্ধ ফুল-কাটা গাজর আদি শব্দীগুলি মাছের চারিধারে সাজাইয়া দাও। মাছের উপরে কিমা পুদিনা প্রভৃতি দাও। মাছ এবং গাজরাদি শব্দীর উপরে সব শেষে নেবুর রস নিংড়াইয়া দিবে।

ভোজন বিধি।—মাখন পাউরুটী দিয়া খাও বেশ লাগিবে। ডিনারে সূপের পরে ভাপা ভেটকী দিবে।

৭৭৫ । ভেটকী মাছের মৈলু ।

(দ্বিতীয় প্রকার)

—:০:—

উপকরণ ।—ভেটকী মাছ এক পোয়া, হলুদ এক গিরা, মুন
আধ তোলা, ঘি এক ছটাক, পেঁয়াজ তিনটী, শুকালকা ছটি, জল
আধ পোয়া, ময়দা আধ তোলা, সিকি আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—মাছ খণ্ড খণ্ড করিয়া ধুইয়া একটু মুন ও হলুদ
মাখিয়া রাখ । লঙ্কা পিষিয়া রাখ । পেঁয়াজ কুচাও ।

ঘি চড়াও । মাছ ভাজিয়া উঠাও । তারপরে পেঁয়াজ কুচি ও লঙ্কা
বাটা ছাড় । জল ছিটা দিয়া কষিয়া কষিয়া লাল রং কর । তারপরে
ময়দা দিয়া কষ । বেশ লাল হইলে পর মাছ ছাড়িবে । তারপরে
সিকি ও মুন দিবে । ঘিের উপরে রাখিয়া নামাও ।

—

৭৭৬ । কুই মাছের মৈলু ।

—:০:—

উপকরণ ।—কুই মাছ এক পোয়া, হলুদ এক গিরা, মুন পোন
তোলা, তেল আধ পোয়া, ঘি আধ ছটাক, কাঁচালকা দুইটী, পেঁয়াজ
দুইটী, জল এক পোয়া, ময়দা আধ তোলা, সিকি আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—কাঁটা বাদ দিয়া মাছ টুকরা টুকরা করিয়া বানাও ।
ভাল করিয়া ধুইয়া ফেল । তারপরে একটু মুন আর হলুদ বাটা
মাখ ।

কাঁচালকা চিবিয়া রাখ । পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখ ।

তেল চড়াও । তেলের গাদ মরিয়া গেলে মাছ বেশ লাল করিয়া ভাজ এবং উঠাইয়া রাখ ।

এখন আর একটি হাঁড়িতে বি চড়াও । কাঁচালঙ্কা ও পেঁয়াজ কুচি ছাড় । নুন দাও । পেঁয়াজ লাল হইয়া আসিলে আর জলের ছিটা দাও । ময়দা দাও । ময়দা বেশ লাল করিয়া কষিয়া সিকঁা দাও । এবারে মাছ উহাতে ছাড় । দু এক কুট কুটিলে অথচ কোলটা আর গাঢ় রকম হইয়া আসিলেই নামাইবে ।

৭৭৭ । আমসি দিয়া মৈলু ।

—:০:—

উপকরণ :—ভেটকী মাছ একটি, শুক্ক। কুল বা আমসি ছয় সাতটী, এক ছটাক বি, পেঁয়াজ দুটী, পাঁচফোড়ন ছয়ানি তর, শুক্কালঙ্কা একটি, নুন আধ তোলা, জল আধ পোয়া ।

প্রণালী :—ভেটকী মাছের কাঁটার হুধারের মাছ কাটি । এই মাছ আবার প্রত্যেকটা তিন টুকরা করিয়া কাটিয়া সবগুদ্র ছয়খানা করিয়া রাখ ।

পূর্ব দিন রাত্রে আমসি বা কুল ভিজাইয়া রাখিবে । পরদিন সকালে ইহা গাঢ় করিয়া গুলিবে এবং ছাঁকিবে । পেঁয়াজ কুচাও । লঙ্কা বাটিয়া রাখ ।

বি চড়াও । মাছগুলি ভাজ । মাছ উঠাও । এই বিষয়েতেই পেঁয়াজ কুচি ও পাঁচ ফোড়ন ছুকিয়া কুলের মাড়ি ঢালিয়া দাও ।

মুন ও লকাবোটা দাও কুটিয়া উঠিলে মাছ দাও। এবং তখনি নামাইয়া ফেলিবে।

৭৭৮। ঝালিকা সঁ।

—:0:—

উপকরণ।—বড় বড় কই মাছ দশটা, কাঁচা আম একটা, সরিষা তেল দুই ছটাক, সরিষা সিকি তোলা, ঝালকামুন্নি এক পোয়া, হলুদ এক গিরা, শুকালকা দুইটা, মুন প্রায় পোন তোলা।

প্রণালী।—কই মাছের আশ ছাড়াইয়া ডান্কা কাটিয়া ফেল। গলার কাছে চিরিয়া সব তেল বাহির কর। মাথার ভিতরের ফুলকো বাহির কর। খুব রগড়াইয়া বেশ শাদা করিয়া ধোও।

আম কুচিকর। হলুদ ও শুকালকা পিষিয়া রাখ।

এক ছটাক সরিষা তেল চড়াও। কই মাছ ভাজিয়া উঠাও। ইহাতেই বাকী সরিষা তেলটা ঢালিয়া দাও। সরিষা ফোড়ন দাও চুরচুর করিতে থাকিলে আমের কুচিগুলি দিবে। একটু ভাজা ভাজা হইলে ঝালকামুন্নি ও বাঁটা মশলা দিবে তারপরে মাছগুলি সাজাইয়া ইহাতে ছাড়িয়া দাও। নাড়াচাড়া করিবার আবশ্যক নাই। গাঢ় হইয়া আসিলেই নামাইবে।

ভোজন বিধি।—ইহা ভাতের সহিত খাইতে পার। হিন্দুস্থানী রুটী বা পরোটার সহিত খাইতে খুব ভাল লাগে। লুচিতেও বেশ চলে। প্রাত্যহিক ডিনারে ইহা একটা ডিশ।

৭৭৯। মালাই মৈলু।

—:o:—

উপকরণ।—বড় কাতলা বা কুই দেড় পোয়া, নারিকেল একটা, কাঁচালকা চারিটা, পেঁয়াজ দেড় ছটাক, রসুন এক কোয়া, ঘি দেড় ছটাক, সিকি আধ ছটাক, আদা সিকি তোলা, নুন প্রায় পোন তোলা, জল দেড় পোয়া।

প্রণালী।—মাছের শিরের কাঁটা বাহির করিয়া ফেলিয়া পার্শ্বের মাছ লইবে। মাছ ফালা ফালা করিয়া কাটিয়া রাখ।

• নারিকেল কুরিয়া একটি কাপড়ে ছাঁকিয়া প্রথমে খাঁটি ছুখটা বাহির করিয়া আলাদা পাত্রে রাখিয়া দাও। তারপরে ইহাতে দেড় পোয়া গরম জল মিশ্রাও আবার কাপড়ে কুরিয়া ছাঁকিয়া আলাদা রাখিয়া দাও।

কাঁচালকা চিরিয়া রাখ। পেঁয়াজ ও রসুন কুচি কাট। এক ছটাক ঘি চড়াও। মাছগুলি লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও। ইহাতেই বাকী ঘি ঢালিয়া দাও। এখন কাঁচালকা ও আদা ছাড়। প্রায় মিনিট চার ফুটিলে পর ইহাতে মাছ ছাড়িবে। নুন দাও। আরো পাঁচ সাত মিনিট ফুটিলে পর নারিকেলের খাঁটি ছুখটা দিবে। তারপরেই সিকি ঢালিয়া দিবে। মিনিট দুই পরে নামাইবে।

৭৮০। সিঙ্গা মৈলু।

—:o:—

উপকরণ।—বড় ষোল মাছ আধ সের, ঘি আধ ছটাক, কাঁচালকা তিনটা, রসুন এক কোয়া, মাঝারি পেঁয়াজ একটি, নারিকেল দুটি, সিকি আধ ছটাক, আদা সিকি তোলা, নুন আধ তোলা।

প্রণালী।—যোল মাছের ছাল খুন্দিয়া ফেল। শিরের কাঁটা বাহির করিয়া মাছ খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট।

কাঁচালকা চিরিয়া রাখ। রসুন, পেঁয়াজ ও আদা চাকা কাটিয়া রাখ।

নারিকেল কুন্দিয়া, তারপরে ইহাতে আধ পোয়া গরম জল মিলাও। কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া দুধ বাহির করিয়া আলাদা রাখ।

একটি হাঁড়ি করিয়া আধ সের জল চড়াও। জল গরম হইয়া উঠিলে মাছগুলি ছাড়। মিনিট দশ পনেরর ভিতরে মাছ ভাপিয়া উঠিলে নামাইয়া জল ঝরাইয়া মাছগুলি একটি পাত্রে সাজাইয়া রাখিবে।

এখন বি চড়াও। কাঁচালকা, রসুন ও পেঁয়াজ ছাড়। আধ-ভাজা হইলে আধ ছটাক নারিকেল দুধ ইহাতে ঢালিয়া দাও। ক্রমাগত নাড়িতে নাড়িতে এ ছটাক মরিয়া গেলে পর বাকী সমস্ত দুধটা ইহাতে ঢালিয়া দাও। সিকি, আদা চাকা, রুন দাও। খুব ভাল রকম গরম হইয়া উঠিলে সিক মাছের উপরে ঢালিয়া দিবে।

৭৮১। ক্ষীরা দালিয়া।

—:o:—

উপকরণ।—পাকল শসা দুটি, কুচো চিংড়ী দুই ছটাক, বাগানে মশলা (পার্লি, সেসেরি ও পুদিনা। টেরেটি বা হুগ সাহেবের বাজারে শাকশবজী বিক্রেতাদের নিকট বাগানে মশলা বলিলে

তাহারা সব ঠিক দিবে।) ছয়ানি ভর, পেঁয়াজ আধ ছটাক, কাঁচালক্ষা তিনটী, নুন প্রায় সিকি তোলা, ময়দা আধ কাঁচা, গোলমরিচ গুঁড়া ছয়ানিভর, গরমমশলা ছয়ানিভর, বি আধ ছটাক, নেবু একটি।

প্রণালী।—শসা এক গড়নের এবং ছোট ও পাকল দেখিয়া আনিবে। শসার খোসা ছাড়াইয়া বোটা ও মুখের দিকে সমান করিয়া কাটিয়া দাও যে তাহাতে সহজেই খাড়া করিয়া বসান যায়। এক একটি শসার মধ্যস্থলে আড়ভাগে কাটিয়া দিখণ্ড কর তাহা হইলে দুইটী শসাতে চারিটী হইবে। একটি বাঁশের চেয়ারি দিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া শসার বিচি বাহির করিয়া ফেল। আধ পেঁয়াজক জল চড়াইয়া শসাগুলি ভাপাইয়া লও। অর্ধেক পেঁয়াজ খুব কুচি কুচি কর, আর বাকী অর্ধেক গুলি চাকা কাটিয়া আলাদা রাখিয়া দাও। বাগানে মশলা ও কাঁচালক্ষা কিয়া কর। একটি ভাজি-বার পাত্রে (কড়া, তৈয়ে বা ফ্রাইপ্যান) বি চড়াও। কিয়া পেঁয়াজ, বাগানে মশলা ও কাঁচালক্ষা ছাড়। ঐ গুলি আধ-ভাজা রকম হইয়া আসিলে চাকা-কাটা পেঁয়াজ গুলি ছাড়িবে। পেঁয়াজের জল বাহির হইলে, দু তিনবার নাড়িয়া চিংড়ী মাছ (চিংড়ী মাছের খোসা একেবারে ছাড়াইয়া ফেলিবে) ছাড়। তিন চারবার নাড়িয়া দুই কি তিন নোট জল ছিটা দাও এবং মুন দাও। জলটা চুর চুর করিয়া মরিতে থাকিলে গোলমরিচ গুঁড়াটুকু ছড়াইয়া দিয়া নাড়িয়া নামাও। এখন উহাতে গরম মশলার গুঁড়াটুকু মিশাইয়া রাখ। ইহাই পুর হইল। এই বি-সুদ্র ফ্রাইপ্যান এখন রাখিয়া দাও। পরে দরকার লাগিবে।

শস্যের ভিতরে পুর তর । পুর তরা হইলে শস্যগুলি একটি পাতে গোল করিয়া সাজাইয়া রাখ । আবার ঐ ফ্রাইপ্যানটা চড়াও । অতি সামান্য ঘি দাও । ময়দা দাও বেশ লাল হইয়া আসিলে এক ছটাক জল দিবে । গ্রেভির মত গাঢ় হইয়া আসিলে তাহাতেই নেবুর রস দিয়া নামাও । এখন শস্যের চারিধারে এই গ্রেভি ঢালিয়া দাও ।

ভোজন বিধি ।—ইহা পাঁফাতিয়ার (পাঁউরুটী ভাজা) সহিত খাইতে হয় । ইহা চায়ের সময় (অপরাহ্নে) কিম্বা রাত্রি ভোজনে কোন মাছের গুরু ডিশের (অঁত্রে) সঙ্গে দেওয়া যায় ।

৭৮২ । ভেটকী মাছের বিলসন ।

উপকরণ ।—বড় দেখিয়া ভেটকী মাছ একটি, বড় বড় পাটনাই পেরোজ চারিটা, পার্সি ও সেলেরি শাক পাতাসমেত ছয় সাত ডাঁটি, তেজপাতা তিনটা, আদা এক তোলা, হুন আধ তোলা, মুরগীর ডিম তিনটা, চীনে কাগজী নেবু একটা, সস তিন কাঁচা, গরম মশলার গুঁড়া দুয়ানিভর, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, ময়দা এক ছটাক, দুধ এক ছটাক, জল দেড় পোয়া ।

প্রণালী ।—একটা ভেটকী মাছ আনিয়া মূড়া, ল্যাজা এবং মাঝের কাঁটাগী বাদ দিয়া ছুপিঠের ছুখানি মাছের সুইস বাহির কর এবং উহা কাটিয়া তেরটা টুকরা কর । মাছের পিঠ প্রভৃতি বাহির করিয়া ফেলিয়া দাও ।

একটা সুপ প্লেটের স্তায় গাঢ় পাত্রে চামচে করিয়া এই কাষ্টার্ড তুলিয়া প্রথমে এক স্তর দাও । ইহার উপরে কোণ্ডাগুলি বিছাইয়া দাও । তাহার উপরে নেবুর রস ছড়াইয়া দাও । এবং সিদ্ধ ডিমটীর খোসা ছাড়াইয়া ঢাকা ঢাকা কাটিয়া কোণ্ডার উপরে সাজাইয়া দাও । এখন অবশিষ্ট কাষ্টার্ড ইহার উপরে ঢালিয়া দাও ।

ভোজন বিধি ।—ইহা মাছের একটা ডিশ ।

৭৮৪ । চিংড়ী স্মালাড ।

—:O:—

উপকরণ ।—ঘিওলা চিংড়ী আটটা, হাঁসের ডিম তিনটা (মুগ-গীর ডিম হইলে চারিটা), ছাড়ান কলাইগুলি আধপোয়া, রাই প্রায় সিকি কাঁচা, হুন প্রায় আধ তোলা, কাগজি বা পাত্তি নেবু একটি, সা মরিচ গুঁড়া ছয়ানি ভর, শুক্ল লব্ধা গুঁড়া ছয়ানি ভর, সিকি এক কাঁচা, ছধের সর দেড় ছটাক, পেরাজ বাটা আধ কাঁচাটাক, গোল মরিচ গুঁড়া ছয়ানি ভর, কাঁচা লব্ধা দুটি ।

প্রণালী ।—ঘিওলা চিংড়ী মাছ গুলি জলে সিদ্ধ করিতে চড়াও । এই সঙ্গে তিনটি বা চারিটা ডিম সিদ্ধ কর । একটি কাপড়ে কলাই-গুলি শুষ্ক রাখিয়া এই হাঁড়ির জলেই ছাড়িয়া দাও । সিদ্ধ হইয়া যাইবে । মিনিট পনের পরে হাঁড়ি নামাইয়া কলাইগুলি গুলি ঢালিয়া আলাদা রাখে । জল ঝরাইয়া মাছগুলি উঠাও । মাছের খোলা ছাড়াইয়া তারপরে ঢাকা ঢাকা কাট । মূড়ার ঘি বাহির করিয়া রাখ । ডিমের খোলা ছাড়াইয়া কুসুম ও শকেনি আলাদা আলাদা রাখিয়া দাও ।

এখন রাই, ছুন, নেবুর রস দিয়া মিলাও । ক্রমে ইহাতে সামরিচ শুঁড়া, লক্ষা শুঁড়া, ডিমের কুমুম এবং সিকি চালিয়া একটি কাঠের কাটা করিয়া সব একত্রে মিলাও । তার পরে ইহাতে, মূড়ার ঘি, সর, আর পেঁয়াজ বাটা মিলাও । সবশেষে মাছ মিলাও । একটি পাত্রে গোল করিয়া রাখ । ইহার উপরে শফেদিগুলি আধ-চাকা করিয়া কাটিয়া বেশ করিয়া সাজাইয়া দাও । তাহার উপরে সিদ্ধ কলাইগুলি সাজাইয়া দাও । তার পরে গোলমরিচ শুঁড়া ও কাঁচা লক্ষা কুচি ছড়াইয়া দাও ।

ভোজন বিধি ।—ইহা একটি স্বতন্ত্র ডিশ বলিয়াও চালান যায় । আরার মাছের ফুাইয়ের সহিত স্যালাডরূপেও দেওয়া যায় ।

৭৮৫ । রুই মাছের বামি ।

উপকরণ ।—রুই মাছ ছই পোয়া, শসা ছটি, মুরগীর ডিম ছটি, মল আধছটাক, নেবু একটি, রাই সিকি কাঁচা, গোলমরিচ শুঁড়া সিকি তোলা, কাঁচা লক্ষা ছটি ।

প্রণালী ।—পাকা দেখিয়া রুই মাছ আনিবে । আঁশ ছাড়াইয়া চারকোণা বড় বড় ডুমা কাট । সিদ্ধ করিতে চড়াও । এই সঙ্গে ডিম ছটি সিদ্ধ করিতে দাও । মিনিট পনের কুড়ি পরে নামাইয়া হাঁড়ির জল ঝরাইয়া ফেল । মাছগুলি আলগোচে তুলিয়া একটি পাত্রে রাখিয়া দাও ।

শসা বানাও । প্রথমে শসার বোঁটা কাট । শসার মুখটা একটু খোড়ার মত করিয়া কাট, তারপরে ঐ কাটা বোঁটা দিয়া ঐস্থান

ঘষড়াও দেখিবে ফেনার মত হইতেছে। ইহাই আটা। এই আটা শসাতে থাকিলে, শসা খাইতে তিক্ত লাগে। এখন আর এক চাকা ইহা হইতে কাটিয়া ফেল। এবার শসার আর এক মুখ হইতে খোলা বানাইয়া এই মুখে এস। তাহা হইলে দেখিবে শসা কখন তিত লাগিবে না। এখন শসা আড়ে তিন বা চারি ভাগে কাট। শসার গা ফিতার মত পাতলা ও যতটা লম্বা কাটিতে পার কাট। যখন বিচির কাছে আসিবে, আর কাটিবেনা। তারপরে ফিতা গুড়াইয়া লও। আড়ে অতি মিহি করিয়া কাট। তারপরে দেখিবে শসা ঠিক মিহি লম্বা সুতার মত দেখিতে হইয়াছে।

এবারে ডিমের খোসা ছাড়াইয়া কুসুম ও শফেদি আলাদা করিয়া রাখ। একটি পাত্রে কুসুম রাখিয়া কাটার পিছন দিয়া মাড়। ইহার সহিত রাই, সস ও নেনুর রস মিলাও।

এখন একটি ডিশে প্রথমে কতকটা শসা পাতিয়া দাও। তারপরে এক একটা মাছে ঐ গোলা মাখিয়া শসার উপরে সাজাইয়া সাজাইয়া রাখ। সবগুলি রাখা হইলে বাকী শসা ইহার উপরে ছড়াইয়া দাও তারপরে ডিমের শফেদিগুলি কাটিয়া সাজাও সর্ব উপরে গোল-মরিচ গুঁড়া ও কাঁচা লঙ্কা ছড়াইয়া দিবে।

ইহাতে নুন দিবে না তাহা হইলে শসার জল বাহির হইবে। নিজে নুন দিয়া খাইবে।

৭৮৬। বাটার সস।

—:০:—

উপকরণ।—পাৰদা মাছ চারিটা, জল এক সের, গাওয়া-মাখন
আধ পোয়া, পেঁয়াজ এক ছটাক, নুন প্রায় সিকি তোলা, গোলমরিচ
গুঁড়া সিকি তোলা, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—মাছগুলি সাফ করিয়া গলার কাছে চিরিয়া তেল
বাহির করিয়া ফেল। মাছগুলি আন্ত থাকিবে। ধুইবে।

পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট।

হাঁড়িতে জল চড়াও। জল যেই খনখন করিয়া ফুটিবে নামাইয়া
মাছগুলি তাহাতে এক একটি করিয়া ছাড়িবে। হাঁড়ি ঢাকা দিয়া
আর একবার উনানে চড়াইয়া দিবে। মিনিট দশের ভিতর মাছ
ভাপিয়া উঠিলে নামাইয়া জল বারাইয়া ফেল। এখন একটি প্লেটে
আন্ত সাজাইয়া রাখ। মাখন গলাও।

ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজগুলি ক্রন কর।

মাছের উপরে মাখন-মায়া ঘি ঢালিয়া দাও। তাহার উপরে
পেঁয়াজ ভাজা ছড়াইয়া দাও। ইহার উপরে আবার নুন ও গোল-
মরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া দিবে।

৭৮৭। এগন-আ-লা-ট্রাইপ।

—:০:—

উপকরণ।—ডিম ছয়টা, বোম্বাই বড় শাদা পেঁয়াজ দুইটা, দুধ
এক পোয়া, মাখন এক কাঁচা, ময়দা আধ তোলা।

প্রণালী।—ছয়টা ডিম সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । প্রায় মিনিট পনের পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া ঠাণ্ডা জলে ফেলিয়া দিবে । তারপরে এই জগেতেই পেরাজ দুটো আস্ত সিদ্ধ করিতে চড়াইবে । যখন আধ-সিদ্ধ হইয়া আসিবে নামাইয়া পরিষ্কার ঠাণ্ডা জলে পেরাজ দুটি ছাড়িবে । পেরাজের খোসা ছাড়াইয় শ্বেদ কাট । এই কাটা পেরাজ দুধে দিয়া প্রায় আধ ঘণ্টা আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইতে দাও । ইহাতে মাখন ফেলিয়া দাও । ময়দা একটু জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও । নাড়িতে থাক । এখন ডিমের খোসা ছাড়াইয়া লম্বাটিকে চার চির করিয়া কাটিয়া একটি পাত্রে রাখিয়া দাও । কাষ্টার্ড বেশ পাচ হইয়া আসিলে ডিমের উপরে ঢালিয়া দিবে ।

কুটার সিপেট কাটিয়া ঘিয়ে ভাজিয়া ইহার চারিধারে সাজাইয়া দাও ।

৭৮৮ । সিদ্ধ মাছ এবং দুধের সস ।

—:0:—

উপকরণ ।—কাঁচলা বা কুই অথবা ভেটকী এক মের ওজনের, বড় পেরাজ একটি, কাঁচালকা দু তিনটী, তেজপাতা তিন খানি, দারচিনি আধ তোলা, দুধ দেড় পোয়া, ময়দা এক কাঁচা, মুরগীর ডিম্ চারিটা, মুন সিকি তোলা, জল আধ পোয়া, নেবু দুটী ।

প্রণালী।—মাছের আঁশ শাক করিয়া কানকোটা কেবল মাত্র ফাঁক করিয়া তাহার ভিতর হইতে ফুলকো ও আঁতরি টানিয়া

বাহির করিয়া ফেলিবে। উহার ভিতর দিয়া জল ঢালিয়া খুব ভাল করিয়া পেটের ভিতরটা ধুইয়া ফেলিবে।

পেঁয়াজ চাকা কাট। কাঁচালক্ষা চিরিয়া রাখ। নেবু ছটির রস করিয়া রাখ। মাছে নেবুর রস মাখিয়া প্রায় একঘণ্টাকাল ভিজাইয়া রাখ।

এখন একটি হাঁড়িতে এমন জল চড়াও যে ঠিক মাছের উপর পর্যন্ত হইবে। জলটা গরম হইয়া উঠিলে আস্তে আস্তে মাছটা হাঁড়ির ভিতরে রাখিয়া দাও। এখন ইহাতে পেঁয়াজ, কাঁচালক্ষা, ছুখানি তেজপাতা ছাড়। মিনিট পনের কুড়ির ভিতরে মাছটী সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া জল করাইয়া মাছটী একটি লং প্লেটে রাখিয়া দাও।

এখন দুটা ডিমের শকেদি লইয়া কুসুম ওটা অল্প কাজের জন্য রাখিয়া দিবে। একটি কাঁটা দিয়া শকেদি ফেটাও। ইহাতে ময়দা ও খুন মিশাও এবং অল্প অল্প করিয়া আধ পোরা জলটুকু মিশাও। ময়দা বেশ মোলায়েম হইয়া জলের সহিত মিলিয়া যায় যেন তারপরে ইহাতে ছধ মিশাও। এখন সসপানে গোলাটা ঢালিয়া দাও। দারচিনি ও একখানা তেজপাতা ছাড়। একদিক হইতে চামচে করিয়া হিলাইবে। মিনিট আটের ভিতর গাঢ় হইয়া গেলেই নামাইয়া ক্রমাগত চামচে করিয়া নাড়িয়া ঠাণ্ডা কর। ঠাণ্ডা হইয়া গেলে চামচে করিয়া উঠাইয়া উঠাইয়া মাছের উপরে কাঁঠাড দাও।

বাকী ডিম দুটা সিদ্ধ করিয়া খোসা ছাড়াও; এবং চারফালি করিয়া কাটিয়া মাছের উপরে সাজাইয়া দাও।

৭৮২ ।—কই বয়েল ও একোভিসস ।

—:০:—

উপকরণ ।—বড় দিশি কই ছয়টি, সিকি তিন ছটাক, জল আধ-সের, পেঁয়াজ ছটি, নুন প্রায় দশমানি ভর, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, গোলমরিচ সিকি তোলা, ময়দা এক কাঁচা, ঘি বা মাখন আধ ছটাক, একোভিসস আধছটাক, কাঁচা লঙ্কা দুইটা ।

প্রণালী ।—বড় দেখিয়া দিশি কই আনিবে । আঁশাদি সাফ করিয়া তাহার আঁতরিটা বাহির করিয়া ফেল । ইহা হইতে মেটেটা কাটিয়া রাখিয়া দিবে । পরে কাজে লাগিবে । মাছগুলি ভাল করিয়া ধোও ।

পেঁয়াজ ঢাকা কাট । বাগানে মশলা দু তিন টুকরা করিয়া বাছিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে আধসের জল, সিকি, অর্ধেক পেঁয়াজ ঢাকা, বাগানে মশলা এবং সিকি তোলা নুন দিয়া চড়াইয়া দাও । জলটা ফুটিয়া উঠিলে মাছ ছাড় । মিনিট পোনের কুড়ির ভিতরে মাছ ভাপিয়া গেলে নামাইয়া মাছ গুলি অতি সাবধানে একটি বাসনে উঠাইয়া রাখ । সুপটা ছাঁকিয়া রাখ ।

ঘি বা মাখন চড়াও । বাকী অর্ধেক পেঁয়াজ ঢাকা ইহাতে ছাড় । বেশ লাল হইয়া আসিলে ঐ সুপ ঢালিয়া বাষার দাও । কইমাছের মেটেগুলি কুচাইয়া দাও, ইহাতে দুইটি কাঁচা লঙ্কা ও নুন দাও । প্রায় মিনিট পোনের ফুটিলে পর অল্প সুপ উঠাইয়া ময়দা গোল এবং ইহাতে ঢালিয়া দাও । সুপটা চামচ দিয়া নাড়িয়া দাও । গাঢ় হইলে পর-

গোল মরিচ শুঁড়। ও একোভিসস দাও । হু একবার নাড়িয়া মাছের উপরে ঢালিয়া দাও ।

ইহার সহিত নেবু কাটিয়া দিবে । পার্লি ভাজা দিবে ।

৭২০ ।—কাল ভৈইস মাছ বয়েল ।

—:০:—

উপকরণ ।—কাল ভৈইসের গাঁতের মাছ একসের, জল এক সের, নুন প্রায় সওয়া তোলা, নেবু তিনটী, মাছের ডিম আধ পোয়া, পার্লি আধ পোয়া, মাখন এক ছটাক, একোভিসস আধ ছটাক, রাই আধ কাঁচা, ময়দা একছটাক ।

প্রণালী ।—মাছের আঁশ এবং কাল ছাল পরিষ্কার করিয়া ছাড়াইয়া ফেল । একটি শাফ ঝাড়নে করিয়া মাছকে বাঁধ ।

নেবুর রস করিয়া রাখ ।

একটি হাড়িতে জল চড়াইয়া তাহাতে এক তোলা নুন ও প্রায় দেড়ছটাক নেবুর রস ঢালিয়া দাও । জলের ফেনা উঠিলে পর তাহা উঠাইয়া ফেল । তারপরে মাছ ছাড় । প্রায় মিনিট কুড়ি কি পঁচিশ সিক হইতে দাও । সিক হইলে পর মাছটী কাপড় হইতে খুলিয়া একটি বাসনের ঠিক মধ্য স্থলে রাখিয়া দাও ।

ফ্রাইপ্যান চড়াইয়া মাখন গলাইয়া মাছের উপরে ঢালিয়া দাও ।

মাছের ডিম শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাটিয়া রাখ ।

এক ছটাক ময়দাতে সিকি তোলা নুন মিশাও । মাছের ডিমের

প্রত্যেক শ্লাইসে এই ময়দা মাখ ।

খি চড়াও। ডিম ভাজ। তারপরে পার্লি মুচমুচে করিয়া ভাজিয়া উঠাও। এখন ইহাতেই আধ পোয়া জল ঢালিয়া দিয়া খুত্তি করিয়া সব পোড়া দাগ গুলি জলে গুলিয়া দাও। জলটা ফুটিতে থাকিলে সঙ্গে রাই মিশাইয়া ঢালিয়া দাও। বেশ গাঢ় রকম হইয়া আসিলে নামাইয়া মাছের উপরে ঢালিয়া দাও। আর একটি বাসনে এই ডিম ভাজা মধ্যস্থলে রাখিয়া পার্লি ভাজা চারিধারে দিয়া সাজাও। যখন মাছ বয়েল দিতে হইবে সঙ্গে এ বাসনটী ও লইয়া বাইতে হইবে।

৭৯১।—দইমাছ।

—:o:—

উপকরণ।—ইলিশ মাছ একটি, কামিনী আতপ চাল আধ মণ্ডি জল আধ সের, ভাল খুলি দই আধ সের, আদা সিকি তোলা, কাঁচা-লক্ষা ছাট, লুন প্রায় আধ তোলা, জীরা সিকি তোলা, গাওয়া খি এক ছটাক।

প্রণালী।—একটি তিনপোয়া বা একসের ওজনের ইলিশ মাছ আনিয়া প্রথমে তাহার আঁশ প্রভৃতি যাহা কাটিবার কাট।* তারপরে মূড়া আর ল্যাজা বাদ দিয়া কেবল ইহার মধ্যের মাছ লও। এখন গাঁও ও পেটির মাছ আলাদা করিয়া কাট। মাছ গুলি ধুইয়া ফেল।

আদা ও কাঁচা লক্ষা মিহি লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ।

* ৮০০ পৃষ্ঠায় ইলিশ মাছের দ্বৈতে “ইলিশ মাছ বানান” দেখ।

জীরা কাঠখোলায় চমকাইয়া * শুঁড়াইয়া একটি কাগজে মুড়িয়া রাখিবে; তা না হইলে ইহার সুগন্ধ বাহির হইয়া যাইবে।

এইবারে একটি ছোট হাঁড়িতে জল চড়াও। কামিনী আতপ চাল (তোমার পাঁচ অঙ্গুলিতে যত গুলি চাল ধরিবে তাহাই দিবে।) ছাড়। হাঁড়ি ঢাক। চাল আদ সিদ্ধ হইয়া আসিলে মাছ ছাড়। আবার হাঁড়ি ঢাক। প্রায় মিনিট আটের ভিতরে মাছ ভাপিয়া যাইবে। তখন হাঁড়ি নামাইয়া এক একটি করিয়া মাছ বাহির কর। ভাল জল দিয়া মাছ গুলি একবার ধুইয়া লও।

এখন দইটা কাপড়ের ছাঁকনিতে একবার ছাঁকিয়া লও। একটি পাতা পাত্রে রাখিয়া দাও। আদা, কাঁচা লঙ্কা ও চুন মিশাও। এই-বারে মাছ গুলি ইহাতে দাও। তার পরে ভাজা জীরা শুঁড়া দইয়ের উপরে ছড়াইয়া দাও। সবশেষে ঠিক খাইতে দিবার আগেই গরম গাওয়া ঘি ইহার উপরে ছড়াইয়া দিয়া একবার চামচে করিয়া আস্তে আস্তে নাড়িয়া দিবে। তারপরে পাঠাইবে।

কই মাছের দইমাছ ও এই নিয়মে করিতে হইবে।

ভোজনবিধি।— এই দইমাছ যেমন বাঙ্গলা ভোজনে তেমনি ইংরাজী ডিনার বা ব্রেকফাস্টে চলিতে পারে।

৭৯২।—দয়ে চিংড়ী।

—:০:—

উপকরণ।—ঘি-ওলা বাগদা চিংড়ী বারটা, দই দেড় পোয়া, ভাতের কেন আধসের, আদা সিকি তোলা, নুন প্রায় ছ আনিভর,

* প্রথম খণ্ডের সপ্তম অধ্যায়ের ৩৬৭ পৃষ্ঠায় “কাঠখোলায় চমকান” দেখ।

কাঁচা লক্ষা ছুটী, জীরা সিকি 'তোলা, শুক্কা লক্ষা একটি, গাওয়া ঘি একছটাক।

প্রণালী।—বেশ লালষি-ওলা দেখিয়া চিংড়ী আনিবে। কেবল মাত্র ইহার শুয়া ও পা ওলা কাটিয়া ফেলিবে।

আদা ও কাঁচালক্ষা মিহিকুচি কাট। জীরা ও শুক্কালক্ষা কাঠখোলায় চমকাইয়া রাখ।

ভাতের ফেনে মাছ গুলি ছাড়িয়া ভাপাও। দশ পনের মিনিটের মধ্যে হইয়া যাইবে তখন নামাইয়া মাছ গুলি উঠাও। এখন মাছের গোষাক সব খুলিয়া ফেল।

দই হাতে করিয়া ফেটাইয়া লও। নুন, আদা ও কাঁচা লক্ষা মিলাও। তারপরে মাছ ছাড়। জীরা ও লক্ষা গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। তার পরে গাওয়া ঘি উপরে ছড়াইয়া দাও।

৭২৩। কাঁকড়ার খোলাপিটে। (হট ক্র্যাব)।

উপকরণ।—খোলাগুড় কাঁকড়া আড়াই পোয়া (ছয়টা), পেঁয়াজ একছটাক, আদা একতোলা, কাঁচা লক্ষা পাঁচ ছটাক, পার্লি ও সেলে-রির পাঁচ ছয়টা পাতা (অভাবে পুদিনার পাতা চার পাঁচটা), ঘি পাঁচ কাঁচা, সুলজি দেড় ছটাক, ছোট এলাচ একটা, জায়ফল সিকিখানা, দারচিনি ছয়ানি ভর, লঙ্গ তিনটী, গোলমরিচ গুঁড়া ছয়ানি ভর, নুন ছয়ানি ভর, বিস্কুটের গুঁড়া বা বাসি পাঁউরুটির গুঁড়া আধছটাক, জল সাড়ে তিন পোয়া, নুন ছয়ানি ভর।

প্রণালী।--আদার খোসা ছাড়াইয়া রাখ। পেঁয়াজের খোসা ছাড়াও। কাঁচা লঙ্কার বোটা ছাড়াও। সবগুলি ধুইয়া লও। এবারে আদা, পেঁয়াজ, কাঁচা লঙ্কা, পার্শ্ব ও সেলেরির পাতা বা পুদিনা পাতা এই সব গুলি কিমা কর। ছোট এলাচ, দারচিনি, জায়ফল, লবঙ্গ একত্রে কুটিয়া গুঁড়া করিয়া রাখ। গোলমরিচ গুঁড়া না থাকেতো তাহা ও একটু গুঁড়াইয়া রাখ।

বিষ্কুট বা পাউকটী গুঁড়া করিয়া রাখ। পাউকটী নরম থাকিলে তাওয়া করিয়া আঙুণে সেকিয়া তারপরে গুঁড়াইতে হইবে।

তিন পোয়া জল দিয়া খোলাগুদ্ধ কাঁকড়া গুলি সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। প্রায় তিন কোয়ার্টার কি এক ঘণ্টা পরে সিদ্ধ হইলে নামাইয়া জল বরাটয়া ঠাণ্ডা হইতে দাও। ঠাণ্ডা হইলে পর ইহার শাঁস অর্থাৎ মাংস বাহির কর। খোলাটা ধীরে ধীরে খুলিয়া আলাদা রাখিয়া দাও, ইহা পরে কাজে লাগিবে। কাঁকড়ার ডিম ও শাঁস সব বাহির কর। খোলার ভিতরে যে ডিম থাকিবে তাহাও খুলিয়া লইবে। এক দফা শাঁস অর্থাৎ মাংস বাহির করিয়া লইবে। তারপরে আবার শাঁসের ভিতর হইতে ছোট ছোট খোলা সমুদয় বাছিয়া ফেলিতে হইবে। ছুরি দিয়া কাঁকড়ার শাঁস বা মাংস কিমা করিয়া রাখ।

কাঁকড়ার খোলার চোখ গুঁয়া আদি বাহা থাকিবে, কাটিয়া ফেলিয়া বামা দ্বারা অথবা শুধুই ঘষড়াইয়া পরিষ্কার কর। কাঁকড়া সিদ্ধ হইলে খোলার রং লাল হইয়া যায়; ঘষড়াইয়া ধুইলে যে অল্প স্বল্প কালো দাগ থাকে সব উঠিয়া গিয়া খোলাগুলি আরো বেশ পরিষ্কার লাল হইবে। দেখিতে আরো ভাল হইবে।

ধি চড়াও ; ঘিয়ের ধোঁয়া বাহির হইলে কুচান আনা, পোঁয়াজাদি ছাড় । একটু ভাজা ভাজা হইলেই অর্থাৎ প্রায় মিনিট দুই পরে স্নজি ছাড়িবে । নাড়িতে থাক । মিনিট চার পরে যখন স্নজির কাঁচাটে ভাব এবং হাল্‌সে গন্ধ চলিয়া গিয়াছে দেখিবে তখন কাঁকড়ার শাঁস ছাড়িবে । খুস্তি দিয়া ঘন ঘন নাড়িতে থাক । স্নজির সহিত কাঁকড়ার শাঁস বেশ মিশিয়া গেলে এবং ইহার রং ঘোর হল্‌দে হইয়া আসিলে পর (প্রায় মিনিট পাঁচ পরে) দেড় ছটাক জল দাও এবং নাড়িয়া দাও । মিনিট দুই পরে নাড়িয়া চাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে । কাঁকড়ার খোলার অন্য ইহাই পুর প্রস্তুত হইল । এইবারে খোলার ভিতরে চেপ্টাইয়া চেপ্টাইয়া পুর ভর ।

তাওয়া চড়াইয়া বিস্কুট বা পাঁউকটীর গুঁড়া জ্বল্‌ লাগ করিয়া সেকিয়া লও । হু এক মিনিট তাওয়া উনানের উপরে রাখিলেই সেকা হইয়া যাইবে । কাঁকড়ার খোলার ভিতরে যে শাঁস পোরা হইয়াছে তাহার উপরে এই ভাজা কটীর গুঁড়া অল্প অল্প ছড়াইয়া দাও ।

কাঁকড়ার খোলাপিটে একটু নেবুর রস টুদিয়াও যাইতে পার ।

ভোজন বিধি ।—ডিনারে ইহাকে মাছের ঐএর শ্রেণীতে ব্যবহার করা যাইতে পারে । আমাদের লুচির সঙ্গেও বেশ খাওয়া চলে ।

গুণাগুণ ।—করুটঃ সৃষ্টে বিষ্মতঃ সন্ধাতানিলপিওজিৎ ।

(রাজবল্লভ)

কাঁকড়ার মাংস মলমূত্র বিরেচক,

ভগ্নসন্ধানকারী এবং বাতপিত্ত নাশক ।

কুশীরকস্য মাংসক শীতং ধাতু বিবর্দ্ধকং

বৃষাং রক্তক এবাহ ও স্ত্রীণাং শমনতি ক্রণাৎ ॥ ।

(বৈদ্যক নির্ঘণ্টু)

কাঁকড়ার মাংস শীতল, ধাতু পোষক বলকর ও স্ত্রীদিগের রক্ত
প্রবাহের প্রশমনকারী ।

৭২৪ । মাছের বেক ।

—:০:—

উপকরণ।—আধসের কই মাছ, বি এক পোয়া, নুন আধ
তোলা ।

প্রণালী।—আশুতক মাছ ধুইয়া নুন মাখ । এবারে একটি
হাঁড়িতে বি দিয়া মাছ ছাড় । উপরে নীচে আশুৎ দাও । বেশ
ভাল করিয়া বেক হইলে আশুগুলি পুড়িয়া গেলে পর বুঝিবে ঠিক
হইয়াছে । তখন নামাইবে ।

একটি ঝাড়নে করিয়া ইহার পোড়া আশ রগড়াইয়া মুছিয়া
ফেলিবে । তারপরে একটি বাসনে করিয়া দিবে ।

ইহার সহিত মুচমুচে আলু ভাজা আর পুদিনা বা বিলাতী
বেগুনের সস দিতে হইবে । একোভিসস দিয়াও খাইতে পার ।

৭২৫ । কুচা চিংড়ীর বারাদু ।

—:০:—

উপকরণ।—শুকা লক্ষা চারিটা, সরিষা এক কাঁচা, নুন আধ
কাঁচাটাক, পেঁয়াজ বারটা, রসুন একটা, আদা এক গিরা, চিংড়ী

মাছ আধ পোয়া, আম বা তেঁতুল কান্ধুদি দেড় ছটাক, ঘি আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—লস্কো, সরিষা, পেঁয়াজ, রসুন, আদা, চিংড়ী মাছ, কান্ধুদি এই দ্রব্যগুলি সব আলাদা আলাদা করিয়া শিলে বাঁটিয়া লও । বাঁটা হইলে সব একসঙ্গে মাখ । উহাতে নুনটুকু ও বিটুকু বেশ করিয়া মাখিয়া সবটা একটা কলাপাতে রাখ । এই বারে উহার উপর আর এক টুকরা কলাপাতা চাপা দিয়া দড়ি দিয়া বেশ করিয়া বাঁধ ।

এইবারে একটা তৈ বা তাওয়ারতে একটু বি মাখাইয়া তাহাতে কলাপাতা মোড়া মাছটা রাখ । তাওয়ার উপরে একটা চেপটা পাত্র চাপা দাও । উনানের মধ্যম আঁচ থাকিলেই ভাল হয়, যেন একেবারে মন্দা আঁচ না হয় । পাঁচ মিনিট পরে চাপা দেওয়া পাত্রটা খুলিয়া কলাপাতা উল্টাইয়া পাল্টাইয়া দাও । মধ্যে মধ্যে এইরূপ নাড়িয়া দিতে হইবে । সর্বশুদ্ধ পনের মিনিট উনানের উপরে থাকিবে । কলাপাতাটা পোড়া পোড়া হইলে উনান হইতে নামাইয়া রাখিবে । এখন দড়ি বাধা কলাপাতা খুলিয়া মাছটা একটা পাত্রে ঢালিয়া রাখ ।

ভোজনবিধি ।—ইহা ডাল ভাতের সঙ্গে খাইতে পার । মাখন ও পঁাউরুটির সঙ্গে খাও বেশ লাগিবে । ডিনারে খাইতে দিতে হইলে মাছের সাইড ডিসের সহিত দিবে ।

৭২৬। কাসুন্দি মাছ।

—:০:—

উপকরণ।—একটি আধ সের ওজনের ভেটকী মাছ, আদা এক তোলা, পেঁয়াজ পাঁচ ছয়টি (পেঁয়াজ ইচ্ছামত না দিলেও হয়), সরিষা আধতোলা, শুক্লা লঙ্কা তিন চারিটা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, রাই সিকি তোলা, হুন প্রায় পোন তোলা, পাতি বা কাগজি নেবু একটা, দই আধ ছটাক, রসুন তিন চার কোয়া (ইচ্ছামত না দিলেও হয়), কাসুন্দি আধ ছটাক, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—আদা, পেঁয়াজ, রসুন, সরিষা ও শুক্লা লঙ্কা মিহি করিয়া পিষিয়া একটি পাত্রে রাখ। ইহাতে রাই, গোলমরিচ গুঁড়া, হুন, নেবুর রস, কাসুন্দি, দই, ঘি সব একত্রে মিশাও।

মাছটী আনিয়া রাখ। প্রথমে ইহার ডানা কাটিয়া ফেল, তারপরে ঝাঁপ ছাড়াইয়া ফেল। এইবারে গলার কাছে একটু চিরিয়া সমুদয় তেল ও কানকোর ভিতর হইতে ফুলকো টানিয়া বাহির করিয়া ফেল।

মাছটাকে রগড়াইয়া রগড়াইয়া পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া ফেল। মাছে দুই পিঠে আড় ভাগে দু তিন স্থানে চিরিয়া দাও। পূর্বে যে মশলা, দই ও কাসুন্দি প্রভৃতির সহিত মিশাইয়া রাখিয়াছ তাহা আন। উহা মাছের চেঁরা স্থানের ভিতরে একটু আধটু বা ধরে ঢুকাইয়া দাও। তার পরে মাছের মুখের ভিতরে এবং গলার খলিতে (যেখান হইতে তেল ইত্যাদি বাহির করা গেছে) তাহার ভিতরে ঠেশিয়া এই মশলা পোর। অবশিষ্ট যাহা থাকিবে মাছের

উপরে নীচে মাখিয়া একটা কলাপাতাতে বা পাঁচ ছয়টা লাউ বা কুমড়া পাতাতে ভাল করিয়া জড়াইয়া একটি দড়ি দিয়া বাঁধ।

এইবারে উনানের উপরে তাওয়া বা গ্রীলদানি (Gridiron ধাহাতে রুটী তোষ করে।) চড়াইয়া তাহার উপরে কানুন্দি প্রভৃতি মিশ্রিত মশলা মাখা মাছটা রাখ। কলাপাতের এক পিঠ শুকাইয়া কাল হইয়া আসিতেছে দেখিলে আর এক পিঠ উন্টাইয়া দিবে। কলাপাতা অল্প অল্প পুড়িয়া আসিতেছে দেখিলে এবং ইহার কাঁচা স্বং চলিয়া গেলেই বুঝিতে পারিবে যে কানুন্দি মাছ প্রস্তুত হইয়াছে। তবু একটা কাঠি দিয়া ল্যাজার দিকে বিধাইয়া দেখিবে মাছ সিদ্ধ হইয়া গিয়াছে কি না। ইহা সিদ্ধ হইতে প্রায় মিনিট পনের কুড়ি লাগে।

ইলিশ, মৃগেল প্রভৃতি অন্যান্য মাছেরও কানুন্দি মাছ হইয়া থাকে।

ভোজন বিধি।—ইহা ডাল ভাতের সঙ্গে খাও বেশ লাগিবে। আটার রুটী, মাখন পাউরুটীর সহিত কানুন্দি মাছ খাইতে বেশ লাগে।

কানুন্দি মাছ মুখপ্রিয় ও রুচিকর।

৭০৭। কুচা চিংড়ীর বাড়ুয়া।

—:০:—

উপকরণ।—কুচা চিংড়ী এক পোয়া, পেঁয়াজ পাঁচটা, শুক্ল মরিচ একটা, আদা এক গিরা, রসুন এক কোয়া, হলুদ বাটা আধ তোলা,

গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন আধ তোলা, সরিষা তেল প্রায় এক ছটাক, কলাপাতা দু'বিঘ্ন লম্বা।

প্রণালী।—চিংড়ীর সব খোলা ছাড়াইয়া ফেল। শিলে বাঁটা। পেঁয়াজ, লঙ্কা, আদা, রসুন ও হলুদ একত্রে পিষ।

বাঁটা মাছে বাঁটা মশলা, গোলমরিচ গুঁড়া ও নুন মাখ। একটি কলাপাতাতে একটু সরিষা তেল মাখিয়া দাও। উহার উপরে মশলা মাখা বাঁটা মাছ নিছাইয়া দিয়া আধ ছটাক সরিষা তেল ইহার উপরে ছড়াইয়া দাও। এখন কলাপাতা মুড়িয়া একটি হাঁড়ির ভিতরে রাখিয়া হাঁড়ি উনানে চড়াইয়া দাও। ঢাক। মাছের জল আপনিই বাহির হইয়া সিদ্ধ হইয়া যাইবে। তার পরে নামাইবে।

ভোজন বিধি।—ইহা ডাল ভাতের সহিত খাইতে ভাল। ডিনারে মাছের সাইড ডিনের সহিত দিবে।

৭৯৮। মাছের সিক্-কাবাব।

—:০:—

উপকরণ।—পাকা কইমাছ এক পোয়া, পেঁয়াজ তিন কাঁচা, আদা আধ তোলা, রসুন পাঁচ ছয় কোয়া, শুকালঙ্কা দু'তিনটা, গরম মশলার গুঁড়া ছয়ানি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, নুন আধ তোলা, দই এক ছটাক, ঘি তিন কাঁচা।

প্রণালী।—ইহার জন্য যখন মাছ বাছিয়া লইবে কাঁটাওলা মাছ লইবে না। মাছের যে অংশে কাঁটা নাই সেই অংশ লইতে হইবে যে বড় বড় দু'একটা কাঁটা থাকিবে তাহা তুলিয়া ফেলিবে। ডুমা ডুমা করিয়া মাছ কাটিয়া ধুইয়া রাখ।

আধ ছটাক পেঁয়াজ ভাজিবার জন্য কুটাইয়া রাখ। বাকী পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া রাখ।

খি চড়াও। কুচি পেঁয়াজ গুলি বেশ লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও।

এইবারে খোসা ছাড়ান কাঁচা পেঁয়াজ, আদা, রসুন, শুকালকা, ও ভাজা পেঁয়াজ সব একত্রে মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ।

এই পেঁয়া মশলা, গরম মশলার শুঁড়া, লুন, গোলমরিচ শুঁড়া, দই এবং খি সব একত্রে মিশাইয়া মাছে মাখ। এইবারে একটি লোহার সিক আনিয়া মাছগুলি সিকে গাঁথ। কাঠ কয়লার তেজ আঁচে সেক। শীঘ্র হইয়া যাইবে। বাসনে যে মশলাটুকু বাকী থাকিবে সে মশলা টুকুও মাছে মাখাইয়া সিক ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া দিবে। মনোঁচে মাছ ভাজিয়া যাইবে।

পাকা কই, মৃগেল, কাতলা, ভেটকী, পাকা ঘোল, বাগদা বা গলদা চিংড়ীর সিক কাবাব ভাল হয়।

কই মাছের গুণ।

রোহিতঃ সর্ষমংস্যানাং বরোরুষ্যোহর্দিতান্তিষিৎ

কষায়াম্বরসঃ শ্বাহুর্ষ্যাত্নোঃ নাতিপিত্তকৃৎ

উর্দ্ধজক্রুগতারোগান্ হণ্যাদ্রোহিতমুণ্ডকম্ ॥

সকল মৎস্য অপেক্ষা রোহিত মৎস্যই শ্রেষ্ঠ। এই মৎস্য স্রবৎ কষায়রস, শ্বাহুর্ষ্য, কিঞ্চিৎ পিত্তকারী এবং বাত, অর্দিতের শান্তি কারক। এই মৎস্যের মূড়া ভক্ষণ করিলে উর্দ্ধজক্রুগত রোগ প্রশমিত হয়।

৭৯৯ । মাছের হুসনি কাণাব ।

—:০:—

উপকরণ ।—মাছ এক পোরা, পেঁয়াজ এক ছটাক, দই আধ ছটাক, নেবু একটা, গরম মশলার গুঁড়া ছয়ানি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া ছয়ানি ভর, শুক্ল লবঙ্গ ছটা, আদা আধতোলা, রসুন দু কোয়া, মুন আধতোলা, তেল একতোলা, ঘি এক ছটাক ।

প্রণালী ।—ধাই মাছ বা আড়ি মাছ আনিয়া শিরের কাঁটার ছপাশ হইতে মাছ কাটিয়া লইবে । দু আঙ্গুল চওড়া করিয়া এক বিঘৎ বা আধ বিঘৎ লম্বা করিয়া মাছ কাট । অন্ন থুড়িবে ।

পেঁয়াজ কুচি কর । এক ছটাক ঘি চড়াইয়া তাজ । তাহা পেঁয়াজ, আদা, রসুন, শুক্ললবঙ্গ একত্রে পেষ ।

এই বাটামশলাতে দই বা নেবুর রস, মুন, গরমমশলা গুঁড়া, গোলমরিচ গুঁড়া ও তেল সব একত্রে মিলাইয়া তারপরে ইহাতে মাছ মাখ । এখন একটী কাঠিতে রাখিয়া লইয়া ঘুরাইয়া জড়াও । কাঠের আগুনে সেক । মিনিট দশের ভিতর হইয়া যাইবে । মশলা গলা গলা হইলে আগুনে পড়িবে । শুক্ল থাকিলে আগুনে পড়িবে না । বেশ মাছের গারে লাগিয়া থাকিবে অথচ মাছ সিদ্ধ হইয়া যাইবে ।

যে কোন পাকা মাছের এইরূপ করিতে পারা যায় ।

৮০০ । মাছ পোড়া ।

—:০:—

প্রণালী ।—যে কোন মাছে মুন মাখিয়া কলাপাতা দিয়া জড়াইবে । তারপরে কলাপাতার উপরে আবার কাদা মাখিবে । পরে কাঠ

করবার উনানে পোড়াইতে দিবে । তারপরে উপরের কলাপাতা ছাড়াইয়া মাছটি বাহির করিবে ।

ভাতের সহিত খাইতে দিলে তেল ছুন মাখিয়া খাইবে ।

ডিনায়ে দিতে হইলে মেণ্ডনিম্ন মস বা একোভি মস দিয়া দিবে ।

গুণাণ্ড ১—ইহা খুব সুষ্টকারক ।

৮০১ । কালসি ।

—১০ঃ—

প্রণালী ।—একটি ইলিশ মাছ আনিয়া ঐশ ছাড়াইয়া আস্ত রাখিয়া লাও । পিছনের পাশ হইতে মাছটা চিরিবে । তাহা হইলে মাছটি পেটের দিকে প্রস্তুত হইয়া যাইবে । তারপরে ইহার তেল টানিয়া বাহির করিয়া ফেলিবে । পরিষ্কার করিয়া ধোও । ইহাতে কেবল মাছ ছুন ও আধ পেয়া লকা বাটা (একটা) মাখিয়া রাখ । কাঠকয়লার আগুন কর । একটি লোহার সিকের টোপা দিয়া আগুনটা ঢাক । এই টোপার উপরে মাছ রাখ । মাছের এক পিঠি কুঁচাইয়া আসিলে আর এক পিঠি উন্টাইয়া দিবে । তারপরে ভিতরের দিকটা সিকের উপরে রাখিবে । এই প্রকারে সমস্ত মাছটা রপনিয়া নরম হইয়া যাইবে । তারপরে বাইবার উপরুক্ত হইবে ।

ইহাতে একোভি মস দিয়াই খাইতে ভাল ।

৮০২। গলপিঠাচি ।

—:০:—

উপকরণ।—বড় ঘিওয়ারা কাঁকড়া সাতটা, বড় পেঁয়াজ ৬টি, আদা আধ তোলা, নেবু একটি, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, নুন প্রায় এক তোলা, জায়ফল গুঁড়া ছয়ানি ভর, ঘি একছটাক, মাখন আধ ছটাক, ঠেক বা জল আধ পোয়া, বাসৌ পাঁড়কুটী গুঁড়া আধ পোয়া ।

প্রণালী।—কাঁকড়া সাফ করিয়া রাখিয়া দাও । পেঁয়াজ ও আদা ছেঁচিয়া রাখ । নেবু কাটিয়া রস বাহির করিয়া রাখ ।

একটি ছোট হাড়িতে আধ তোলা নুন দিয়া জল চড়াও । জল ফুটিয়া উঠিলে কাঁকড়া ছাড় । প্রায় মিনিট কুড়ি পরে কাঁকড়া সিক্ক হইয়া গেলে নামাইবে । কাঁকড়ার উপরের খোলা গুলি খুলিয়া ভাল করিয়া ধুইয়া আলাদা রাখ । শাঁস ও ঘি আলাদা আলাদা বাহির করিয়া রাখ । শাঁসের ভিতরে যেন একটুও খোলা না থাকে । শাঁসগুলো মিহি কিমা করিয়া আলাদা রাখ । ঘি গুলাও কিমা করিয়া আলাদা রাখ । শাঁসে আদা পেঁয়াজের রস ও সিক্ক তোলা নুন মাখিয়া রাখ ।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও । কাঁকড়ার শাঁস ছাড় । তিন চার বার নাড়িতে নাড়িতে ইহার জল মরিয়া আসিলে ইহাতে ঠেক দাও । দু তিন মিনিটের মধ্যে এই ঠেক শুকাইয়া আসিতে না আসিতে ইহাতে নেবুর রস, সিক্ক তোলা গোল মরিচ গুঁড়া, এক আনিভর জায়ফল গুঁড়া ছড়াইয়া দাও । একবার দুবার নাড়িয়া রসা-রসা থাকিতেই নামাইবে ।

এবারে কাঁকড়ার ছখানি খোলাতে এই শাঁস ভর ।

এখন শুক্ৰ তাওয়াতে কটির শুঁড়া অল্প লাল করিয়া ভাজ ।

কাঁকড়ার ঘি, কটী ভাজা শুঁড়া, মাখন, হুন, সিকি তোলা গোলমরিচ শুঁড়া, একআনি ভর জায়ফল শুঁড়া সব একত্রে মিশাইয়া ঐ কাঁকড়ার শাঁসের উপরে উপরে দিয়া মাও । মিনিট সাত আট বেক কর ঠিক হইয়া যাইবে । কাঁকড়া উনানের পাশে রাখিলে অথবা উনানের নীচে রাখিলেও ঠিক হইতে পারে ।

৮০৩। ভাপারি ।

—১০:—

উপকরণ ।—গঙ্গার ইলিশ একটি, গাওয়া ঘি আধ পোয়া, কুলের শুঁড়া এক তোলা, শুক্ৰা লঙ্কার শুঁড়া সিকি তোলা, হুন প্রায় পোন তোলা ।

প্রণালী ।—গঙ্গার ইলিশ আনিয়া আঁশাদি ছাড়াইয়া এবং তেল পিত্তাদি বাহির করিয়া মাছটি আঁস রাখ । বেশ ভাল করিয়া ধুইয়া ফেল । একটি কলাপাতার উপরে মাছটি রাখিয়া আর একটি কলাপাতা দিয়া ঢাক । মোটা চালের ভাতের কেন গালিয়া এই মাছের উপরে ভাত ঢালিয়া দাও । মিনিট দশ পনের পরে ভাত গুলি উঠাইয়া মাছ বাহির করিয়া আনিয়া দেখিবে বেশ সিদ্ধ হইয়া গিয়াছে । তখন মাছ একটি প্লেটের উপরে রাখিয়া দিবে । গরম গাওয়া ঘি ইহার উপরে ঢালিয়া দাও । তারপরে হুন, কুলের শুঁড়া ও শুক্ৰা লঙ্কার শুঁড়া ইহার উপরে ছড়াইয়া দাও ।

ইচ্ছামত খাইবার সময় লঙ্কার শুঁড়া মিশাইতে পার ।

৮০৪। ভাতভজিয়া তাল।

—:০:—

উপকরণ।—ইলিশ একটি, মুন প্রায় পোন তোলা, সরিষা বাটা পোন তোলা, কাঁচা লক্ষা বাটা দুটি, বাঁটি সরিষাতেল আধ ছটাক।

প্রণালী।—ইলিশ মাছের আঁশ পিষ্টাদি সাফ করিয়া ল্যাঙ্গা, মূড়া বাধ দিয়া কেবল মাছ গুলি খাম খান করিয়া কাট।

মাছে সরিষা বাটা, কাঁচা লক্ষা বাটা এবং মুন মাখ। একটি বাসনে সাজাইয়া রাখ। সব উপরে সরিষা তেল ছড়াইয়া দাও। এখন ইহার উপরে গরম ভাত ঢালিয়া দাও। মিনিট দশ পনের পরে খাইবার উপযুক্ত হইবে। তখন ভাত শুক প্লেট্টী ধরিবে। এই মাছের সেনেতে ভাত গুলি পর্য্যন্ত সুবাহু হইয়া উঠে।

৮০৫। মাছের দম্পক।

—:০:—

উপকরণ।—পাকা কুইমাছ একনের, তেঁতুল (বিচিওক) এক ছটাক, বাদাম একতোলা, কিসমিস আধছটাক, ছোট এলাচ চারিটা, লক্ষ আটটা, দারচিনি সিকি তোলা, তেজপাতা প্রায় চল্লিশখানা, বি একপোয়া, দই একপোয়া, মুন একতোলা, শুক লক্ষা সাত আটটা, হলুদ সিকি তোলা, আদা একতোলা, পেরাজ আধপোয়া, ডেলাকীর (যেওয়া বা খোয়া খীর) এককাঁচা, জল আধপোয়া।

প্রণালী।—আধপোয়া জলে তেঁতুল বাঁধ করিয়া গুলিয়া রাখ। মাছের কেবল মাত্র আঁশ ছাড়াইয়া বড় ডুমা ডুমা করিয়া কাটিয়া এই তেঁতুলের জলে একঘণ্টাকাল ভিজাইয়া রাখ। বাদাম ভিজাইয়া

খোসা ছাড়াও । আধ তোলা বাদাম পিষিবার জন্য রাখ, আর বাকী আধতোলা কুচি করিবার জন্য রাখ । কিসমিস ধুইয়া বাহিয়া অর্ধেকটা পিষিবার জন্য রাখ । বাকী অর্ধেকটুকু আতাই রাখিয়া দাও । পেরাজগুলির খোসা ছাড়াইয়া এক ছটাক পিষিবার জন্য রাখ, আর বাকী এক ছটাক কুচি করিবার জন্য রাখ । আদার খোসা ছাড়াইয়া রাখ ।

আধতোলা বাদাম, আধতোলা কিসমিস, শুক্ল লবঙ্গ, হলুদ, আদা, এক ছটাক পেরাজ সব পিষিয়া রাখ । আধতোলা বাদাম কুচি কাটিয়া রাখ । ভাজিবার জন্য এক ছটাক পেরাজ কুচি করিয়া রাখ । তেঁতুলে ভিজান মাহ ভাল করিয়া ধুইয়া ফেল ।

একটা কড়াতে এক ছটাক বি দিয়া চড়াইয়া দাও । পেরাজকুচি ছাড়িয়া নম্বন করিয়া তাজ । তারপরে কড়া শুক নামাইয়া রাখ । মিনিট ছয় সাতের মধ্যে তাজা হইয়া যাইবে ।

একটি হাঁড়ি আন । হাঁড়ির তিতরে তেজপাতাগুলি বিছাইয়া দাও । তেজপাতার উপরে মাছটি রাখ । মাছের উপরে বি ঢালিয়া দাও । তারপরে দইয়ের সঙ্গে সমুদ্র পেয়া মশলা, জুন, ডেলা কীর সঙ্গে একত্রে মিশাইয়া উহার উপরে ঢালিয়া দাও । তারপরে বাদাম কুচি, আর কিসমিস শুলা, ছোট এলাচ ছাড়াইয়া তাহার দানাগুলি, লঙ্গ, দারচিনি আর ঐ বি সমেত তাজা পেরাজ সমস্ত উহার উপরে ঢালিয়া দাও । তারপরে হাঁড়ির মুখে সরিষা চাপা দিয়া দাও । প্রায় আধু পোয়া ময়লা জল দিয়া গাঢ় করিয়া কাইয়ের মত করিয়া গোল । তারপরে সরিষা চারিধারে এই ময়লা-গোলা দিয়া আঁচিয়া দাও, বাহাতে সরিষা ও হাঁড়ির মুখ একেবারে আঁচিয়া যায় । কিছুতেই যেন

হাঁড়ির ভিতরের ভাপ না বাহির হইতে পারে। এখন কাঠের কয়লার
উনানে হাঁড়ি চড়াইয়া দাও। মাঝে মাঝে হাঁড়িটা ঘুরাইয়া দিবে।
কাণ দিয়া শুনিবে যতক্ষণ হাঁড়ির ভিতরে গুড় গুড় শব্দ শুনিতে
পাইবে ততক্ষণ মাঝে মাঝে হাঁড়ি ঘুরাইয়া নাড়িয়া দিবে, বুঝিবে
যে ইহাতে এখন ও জল আছে। যখন শেঁ। শেঁ। শব্দ হইতে থাকিবে
বুঝিবে জল মরিয়া গিয়াছে তখন নামাইবে। এই বারে উনান
হইতে অনন্ত কয়লাগুলি একেবারে উঠাইয়া ফেল, ইহাতে উনানের
আঁচ একেবারে মন্দা হইয়া যাইবে। এই মন্দা আঁচে হাঁড়ি প্রায়
মিনিট দশ বসাইয়া রাখ তাহা হইলে এই দমে থাকিয়া মশলা প্রভৃতি
আরো ভালরূপে পাক হইয়া যাইবে। এখন নামাইয়া থাইবার
অন্ত দিবে। যে পর্য্যন্ত না থাইতে দিবে সেই পর্য্যন্ত গরম
ছাইয়ের উপরে থাকিলেই ভাল। মাছের হাঁড়িটা যখন হইতে
আগুনে চড়ান গিয়াছে তখন হইতে প্রায় মিনিট ত্রিশ সময় লাগিবে।

অন্যান্য মাছের ও দম্পক হইয়া থাকে।

ভোজনবিধি।—লুচি বা ভাতের সঙ্গে খাও। বিশেষতঃ লুচিতে
খাইতে ভাল। ইহা ডিনারের একটা ডিশ।

৮০৬। গলদা চিংড়ীর হাঁড়ি কাবাব।

উপকরণ।—ঘি ওলা গলদা চিংড়ী পাঁচটা, ছোট এলাচ চারিটা,
দারচিনি সিকি তোলা, লবঙ্গ আটটা, পেঁয়াজ দুটি, আদা একতোলা,
বাদাম দশটা, কিসমিস কুড়িটা, পাটনাই লবঙ্গ দুটি, হলুদ এক গিরা,
তেজপাতা চারি খানা, ঘি আধ পোয়া, নারিকেল একটি, দই এক
পোয়া, জল তিন পোয়া, মুন প্রায় দশ আনি ভর।

প্রাণী।—চিংড়ী মাছ গুলি পোষাক পরাশ্রম থাকিবে। কেবল ইহার দাড়ি গুলি কাটিয়া ফেলিবে।

একটি ছোট এলাচ, তিনটী লঙ্গ, দুয়ানিভর দারচিনি গুঁড়া করিয়া রাখ।

পেঁয়াজ ও আদার খোসা ছাড়াইয়া সরু সরু কুটাইয়া রাখ।

বাদাম গুলি ভিজাইয়া খোসা উঠাও। পাঁচটি বাদাম পিষিয়া রাখ; পাঁচটি বাদাম কুচাও। কিসমিস গুলি ধুইয়া তাহার দশটি কিসমিস বাঁটিয়া রাখ; আর দশটী আস্ত রাখ।

হলুদ ও শুক্লানঙ্গা পিষিয়া রাখ। নারিকেল কুরিয়া তাহার দুধ বাহির কর।

একটি হাঁড়ি চড়াও। তিন পোয়া জল চড়াও। পোষাক পরাশ্রম চিংড়ী গুলি সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মাছ একবার টগ বগ করিয়া ফুটিয়া উঠিলেই এবং গাঁজরা (ফেনা ফেনা) বাহির হইয়াছে দেখিলেই নামাইবে। ইহা খুব সাবধানে সিদ্ধ করিতে হইবে। যেন যি বাহির হইয়া না যায়। এখন মাছের মূড়ার খোলা অতি আলগা ভাবে ছাড়াইবে। যেন সেই পাতলা আঁশের মত ছালটা না ছাড়িয়া যায়। তাহা হইলে সব যি বাহির হইয়া পড়িবে। মূড়ার গলার কাছে কাট। মূড়াগুলি আলাদা রাখ। মাছের বড় খোলা ছাড়াইয়া তাহার ভিতরের কাপাটা টানিয়া বাহির করিয়া ফেল। ডুমা ডুমা বানাও। একটি বড় মাছকে তিন টুকরা করিয়া কাটিবে।

এখন একটি হাঁড়িতে যি চড়াও। চারিটা তেজপাতা ও আস্ত গরম মশলা ছাড়। লাল হইলে হলুদ ও লঙ্কাবাটা দাও। কম। যি হাঁড়িতে আস্ত কিসমিস, বাদাম কুচি, আদা কুচি দাও। মাছের মূড়া এবং

মাছও দাও। আন্তে আন্তে এমন করিয়া নাড়িবে যেন ভাঙ্গিয়া না যায়। বেশ ভাজা হইলে দই ও ছুন দিবে। দইয়ের জল বাহির হইয়া আবার ইহাতেই মরিয়া গেলে পর নারিকেল দুধ দিবে। ফুটিয়া উঠিলেই কিসমিস ও বাদাম বাঁটা দিবে। ক্রমে দুধের জলীয় অংশ মরিয়া গেলে এবং উপরে যি ভাসিতে থাকিলে পর গরম মশলার গুঁড়া উপরে ছড়াইয়া দিয়া নামাইয়া রাখিবে।

৮০৭। মাছের ডিম ফ্রিটার বা কাটলেট।

—:O:—

উপকরণ।—কুই বা যে কোন বড় মাছের ডিম একপোয়া, শুকালক্ষা দুইটা, দই আধ ছটাক, ছুন প্রায় পাঁচ আনি ভর, আদা আধ গিরা, পেঁয়াজ আধ ছটাক, ময়দা এক কাঁচা, হাঁসের ডিম একটা, বিস্কুট একপোয়া, যি দেড়ছটাক।

প্রণালী।—মাছের ডিম দশ টুকরা কর। শুকালক্ষা গুঁড়াও। আদা ও পেঁয়াজ হেঁচ। একটি চেপ্টা পাত্রে শুকালক্ষা গুঁড়া ও দই রাখ, হাঁসের ডিম ভাঙ্গিয়া দাও। ইহাতে ছুন ও আদা পেঁয়াজের রস মিলাও। বিস্কুট গুঁড়া করিয়া রাখ।

একটি পাত্রে ময়দা রাখ। ডিম গুলিতে আগে ময়দা মাখিয়া চেপ্টা করিয়া লও। তারপরে ঐ গোলাতে ভিজাও এবং বিস্কুট গুঁড়া দু'পিঠে মাখ। তৈয়ে দি চড়াও। কাটলেট ভাজ। তারপরে যে যি থাকিবে তাহাতে একটু জল দিয়া নাড়। বেশ লাল হইয়া আসিলে কাটলেটের উপরে ঢালিয়া দিবে।

৮০৮ । রুইমাছের ডিম ফিউটার ।

(দ্বিতীয় প্রকার ।)

উপকরণ ।—রুইমাছের ডিম পাঁচছটাক, একটি ছোট বাসী পাউ-
রুটী, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, মুন সিকিতোলা, ছোট এলাচ
ছটি, লঙ্গ ছটি, জায়ফল সিকিখানা, দারচিনি দুয়ানিভর, নেবু একটি,
আদা আধ তোলা, পেঁয়াজ আধ কাঁচা, হাঁসের ডিম দুটি, বিস্কুট
গুঁড়া এক পোয়া, ঘি আপপোয়া, জল আধসের, দুধ একছটাক,
গুলালকা একটি, কাঁচালকা ছটি ।

প্রণালী ।—রুই মাছের ডিম দেড়পোয়া আন্দাজ জল দিয়া সিক
করিতে দাও । মিনিট দশ সিক হইলে পর নামাইয়া ইহার উপরের
পাঁতলা ছালটা ছাড়াইয়া ফেল ।

বাসী পাউরুটীর ছিল্কা কাটিয়া শাঁসটা আপপোয়া জল এবং
এক ছটাক দুধ মিলাইয়া তাহাতে ভিজাইতে দাও ।

নেবু কাটিয়া রাখ ।

ছোট এলাচ, লঙ্গ, দারচিনি, জায়ফল গুঁড়া করিয়া রাখ ।

গুলালকা কাটিয়া রাখ । কাঁচালকা, আদা, পেঁয়াজ কিমা করিয়া
রাখ ।

রুটি নরম হইয়া গেলে পর, ইহাতে দুটো ডিমের কুসুম, গোল-
মরিচ গুঁড়া, মুন, গরম মশলার গুঁড়া, নেবুর রস, গুলালকা বাঁটা,
কাঁচালকা, আদা ও পেঁয়াজকুচি সব একত্রে মিলাইয়া তারপরে ইহাতে
মাছের ডিম মিশাও । এক ঘণ্টাখানেক জমিতে দাও । তারপরে
আট দশ ভাগ কর । প্রত্যেক ভাগ লইয়া ইহার ছপিঠে ভাল করিয়া
বিস্কুট গুঁড়া মাখিয়া বি চড়াইয়া ভাজ ।

৮০২ । বাগ্‌দা চিংড়ীর কাটলেট ।

—:0:—

উপকরণ ।—বাগ্‌দাচিংড়ী সাত ছটাক, আদা এক তোলা, পেঁয়াজ পাঁচ কাঁচা, দুই তিন কাঁচা, দুইটা ডিম, গোলমরিচ শুঁড়া দুয়ানি ভর, দারচিনি দুয়ানিভর, ছোট এলাচ একটি, লবঙ্গ পাঁচ ছয়টি, বাগানে-মশলা দুয়ানিভর, কাঁচালবঙ্গ তিনটি, বিস্কুট এক পোয়া, খুন প্রায় তিন আনিভর, ঘি আনুপোয়া ।

প্রণালী ।—বাগ্‌দাচিংড়ী যতটা পার বড় বড় দেখিয়া বাছিয়া আনিবে । চিংড়ী গুলার প্রথমে মুড়া গুলি কাটিয়া ফেল, মুড়া কাটিতে গিয়া যেন একটু ও মাছ কাটিয়া না যায় । হাত দিয়া মাছের সমস্ত খোলা ছাড়াইয়া ফেল । ইহার ছোট ছোট যে পা আছে সেই পায়ের দিক হইতে খোলা খুলিতে আরম্ভ কর, সহজে খুলিয়া যাইবে, অথচ মাছটিও নষ্ট হইবে না । সব শেষের দিকে যে লেজের খোলা থাকিবে তাহা আর খুলিতে হইবে না, খোলাসমেত লেজগুলি রাখিতে হইবে । দেখিবার বাহারের জন্য এইরূপ করা হইয়া থাকে । মাছগুলি ধুইয়া লও ।

এখন চিংড়ীর পিঠের উপরে ঠিক মেরু দণ্ডে চিরিতে হইবে । নীচের দিকে যে লেজের খোলা রাখিয়াছ ঠিক সেই খোলা হইতে আরম্ভ করিয়া একটি ছুরি দিয়া উপর দিক পর্যন্ত চিরিয়া এস ; কিন্তু একেবারে দুই খণ্ড করিয়া ফেলিবে না । এইরূপে চিরিলে মাছটি প্রস্থে যতটা ছিল তাহার দ্বিগুণ হইবে । প্রত্যেক মাছ চিরিবার পর ইহার মেরুদণ্ডে একটি লম্বা কালশির বা রগ দেখিতে পাইবে সেটা ফেলিয়া দিবে ।

একটি মোটা কাঠ বা পিঁড়া পাত । মাছ যেমন চিরিয়া চেপ্টা করিয়াছে সেই চেপ্টাভাবে ঐ কাঠের উপরে বিছাইয়া দাও । এইবারে একটি চাপড়ি (চপার) বা ছুরি দিয়া আন্তে আন্তে খোড় । একপিঠ খোড়া হইলে আর এক পিঠ উন্টাইয়া খুড়িতে হইবে । ইহা মাছ, মাংস নয়, কাজেই অধিক জোরে খুড়িতে গেলে তাহা একেবারে কাটিয়া টুকরা টুকরা হইয়া যাইবে ; এই জন্য অতি সাবধানে খুড়িতে হইবে । খুড়িবার পর এক একটি মাছের কাটলেট আর চার পাঁচ অঙ্গুলি চওড়া হইবে । এইরূপে সব মাছ গুলি খুড়িয়া রাখিয়া দাও ।

একটি গাঢ় বা গভীর বাসন আনিয়া রাখ । একছটাক পেঁয়াজ এবং একতোলা আদা ছেঁচিয়া নিংড়াইয়া তাহার রস এই পাত্রে রাখ । এক কাঁচা পেঁয়াজ, তিনটি কাঁচা লবঙ্গ ও ছয়ানিতর বাগানুনে মশলা কিয়া করিয়া এই পেঁয়াজের রসের উপরে রাখ । দুইটি ডিম ভাঙ্গিয়া দাও, দারচিনি, ছোট এলাচ, লব ও একটি শুক্ল লবঙ্গ মিহি করিয়া কুটিয়া ইহাতে মিশাও ; আরো গোলমরিচ গুঁড়া, হুন এবং দই এই সঙ্গে সব একত্রে রাখিয়া ফেটাও । ইহাই গোলা ।

বিস্কুট গুঁড়াইয়া খালার জায় একটি চেপ্টা পাত্রে অথবা একটা কুলায় রাখিয়া দাও । চিংড়ীর কাটলেট গুলি বিস্কুট গুঁড়ায় প্রথমে একদফা মাখিয়া, ঝাড়িয়া ঝাড়িয়া গোলার উপরে ফেলিয়া দাও । আবার গোলা হইতে উঠাইয়া বিস্কুট গুঁড়ার উপরে ফেলিয়া মাখাও । কাটলেটের দুপিঠে চাপড়াইয়া চাপড়াইয়া যতটা বিস্কুট গুঁড়া খাওয়াইতে পার খাওয়াও । তারপরে ঝাড়িয়া ঝাড়িয়া শুক্লপাত্রে উঠাও ।

একটি তৈয়ে বা কড়ায় আধপোয়া ঘি চড়াও। ঘি প্রায় তিন চার মিনিট গরম হইলে, একেবারে চার পাঁচ খানা করিয়া কাটলেট ছাড়। এক পিঠ খানিকটা লাল হইয়া আসিলে, আবার অল্প পিঠ উলটাইয়া দিবে। ক্রমে বেশ দুই পিঠ লাল হইয়া আসিলে, নামাইয়া কাটলেট গুলি উঠাইবে। এক এক খোলা ভাজিতে প্রায় মিনিট পাঁচ করিয়া সময় লাগিবে।

রুই মাছে বা অল্প বড় মাছের কাটলেট এইরূপে করিতে হইবে।

৮১০। বাগ্‌দা চিংড়ীর কাটলেট।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

উপকরণ।—বড় পাটনাই পঁয়াল একটা, আদা আধতোলা, নুন আধতোলা, হুঁসের ডিম একটা, পার্লিপাতা আট দশটা, মিক্স আধ ছটাক, শুকালকা দুইটা, গোলমরিচ গুঁড়া ছয়ানিভর, গরম মশলা গুঁড়া ছয়ানিভর, কাঁচালকা একটি, দই এক কাঁচা, বাগ্‌দা চিংড়ী দশটা।

প্রণালী।—পঁয়াল, আদা, কাঁচালকা, পার্লিপাতা কিয়া কর। এখন একটি পাত্রে এই কিয়া মশলা, নুন, একটা ডিম, মিক্স, লকাগুঁড়া, গোলমরিচ গুঁড়া, গরম মশলার গুঁড়া, দই সব এক সঙ্গে রাখ।

চিংড়ী মাছের সব খোলা ছাড়াইয়া ফেল। কেবল লেজের কাছে একটু বাকী রাখ। চিংড়ীর মূড়াগুলি ফেলিয়া দাও। চিংড়ীর ঠিক পিঠের মধ্যখানে যেখানে মাটি থাকে সেখানটা চিরিয়া

চওড়া করিয়া কাটলেটের মত কর। ছপিট অন্ন অন্ন খুঁড়িয়া দাও। এবারে গোলা মশলাতে মাছগুলি ভিজাইয়া দাও। এখন এক একটি মাছ লইয়া বিস্কুটের গুঁড়া মাখাও। যি চড়াইয়া বেশ লাল করিয়া ভাজ।

৮১১। চিংড়ী মাছের কোণ্ডা।

—:O:—

উপকরণ।—কুচাচিংড়ী তিনছটাক, বিস্কুট গুঁড়া আধ পোয়া, কাঁচালঙ্কা তিনটা, গোলমরিচ গুঁড়া একতোলা, জৈত্রী গুঁড়া এক চিমটি, মুন প্রায় পোনতোলা, যি আড়াইছটাক, ডিম দুইটা।

প্রণালী।—চিংড়ীমাছ আনিয়া তাহার খোসা ছাড়াইয়া ফেল। শিলে মিহি করিয়া পিষ। এক ছটাক বিস্কুট গুঁড়া বা তিনতোষ রুটি সেকিয়া গুঁড়া কর। বাঁটা মাছের সহিত মিলাও। মাছে কাঁচা লঙ্কা বাঁটা, গোলমরিচ গুঁড়া, জৈত্রী গুঁড়া এবং মুন মাখ। তারপরে আধ ছটাক যি মাখ। যেন মাছটা সমস্তটা তাল পাকাইয়া যায়, আর হাতে মা লাগে।

এখন ছোট আটগুতা কোণ্ডা গড়।

দুইটা ডিম ফেটাও। কোণ্ডাতে ডিম ও বিস্কুটগুঁড়া মাখিয়া ঘিয়ে ভাজ।

৮১২। চিংড়ী মাছের বড়া।

—:০:—

উপকরণ।—চিংড়ী মাছ আধগের, কাঁচা লঙ্কা পাঁচটা, আদা আধ গিরা, ছুন প্রায় পোনতোলা, শুঁড়া গরম মশলা সিকিতোলা, তেল আধ পোয়া, বিস্কুট আধপোয়া।

প্রণালী।—চিংড়ী মাছগুলি একটু জল দিয়া ভাপাইয়া লইবে। তারপরে ইহার সব খোসা ছাড়াইবে। এখন মাছ, কাঁচালঙ্কা, আদা, ছুন সব একত্রে পিষ। শেষে একটু গরম মশলার শুঁড়া মাখিয়া গোল গোল কোপ্তা গড়। বিস্কুট শুঁড়া মাখিয়া তেল বা ঘিয়ে ভাজ।

ভোজন বিধি।—ইহা আমাদের বাঙ্গলা খাবার হইলেও ডিনারে দেওয়া যায়।

৮১৩। কচ্ছপের চপ।

—:০:—

উপকরণ।—কচ্ছপের একটা লেগ, আদা এক তোলা, পেঁয়াজ ছয়টা, দই একপোয়া, ঘি এক ছটাক, তেজপাতা দুখানা, গুঁড়লঙ্কা একটি, ছুন প্রায় দশ আনি তর, জল এক ছটাক, ছোট এলাচ একটি, দারচিনি দুয়ানি তর, লব তিনটা, জায়ফল সিকি খানা।

প্রণালী।—কচ্ছপের চর্কিওলা লেগ আনিবে। বেশ বড় বড় চপের মত করিয়া কাট। দশ খানা কর। এক গিরা আদা, তিনটা পেঁয়াজ পিষ। আর বাকী তিনটা পেঁয়াজ কুচি কুচি করিয়া কাট। শুক্কা লঙ্কাটা গিষিয়া রাখ।

চোট এলাচ, দারচিনি, লঙ্গ, জাম্বফল মিহি করিয়া শুঁড়াইয়া রাখ।

মাংসে আদা পেরোজের রস, দই এবং লড়া বাটা মাখিয়া খানিকক্ষণ ভিজাইয়া রাখ।

এক ছটাক ঘি চড়াও। পেরোজ কুচি ভাজিয়া উঠাও। তেজপাতা ছাড়। চপ ছাড়। ঢাক। জল মরিয়া গেলে ছুন দাও। ক্রমে জল মরিয়া ভাজা ভাজা হইলে এবং নরম হইলে এক ছটাক জল দিবে। নামাইবার সময় পেরোজ ভাজা আর গরমমশলার শুঁড়া দিয়া নামাইবে।

৮১৪। বড় রুই মাছের ফুাই।

—:০:—

উপকরণ।—বড়মাছ এক পোয়া, দই একছটাক, ছুন আধ তোলা, রসুন তিন কোয়া, কাঁচালড়া চারিটা, আদা আধতোলা, পাটনাই পেরোজ একটা, মসুর ডালের বেশন আধ পোয়া, ঘি আধপোয়া।

প্রণালী।—মাছ প্রায় আধইকি পুরু ও আধ বিধে লম্বা করিয়া কাট। ধোও।

রসুন, কাঁচালড়া, আদা, পাটনাই পেরোজ একত্রে পিষিয়া রাখ। ইহার সহিত দই ও ছুন মিশাও। প্রায় দুই ঘণ্টা ভিজিতে দাও। তারপরে মসুর ডালের বেশন, কি আটা কিম্বা বিস্কুটের শুঁড়া একটি পাত্রে রাখ। এখন এক একটি মাছে এই শুঁড়া মাখিয়া রাখ। ঘি চড়াইয়া লাল করিয়া ভাজ।

৮১৫ । বিষম চিংড়ী ।

—:০:—

উপকরণ।—কুচো চিংড়ী আধ পোয়া, শুকালকা একটি, পেঁয়াজ দুইটী, কাঁচালকা তিনটী, আদা আধ গিরা, বেশন তিন ছটাক, নুন সিকি তোলা, সরিষার তেল এক কাঁচা, ঘি আধ পোয়া ।

প্রণালী।—কুচো চিংড়ী গুলি কাঁচা অবস্থায় হোক অথবা একটু তেলে হেঁচকী পোড়া করিয়া লইয়াই হোক যে কোন প্রকারে সব গোলা ছাড়াইয়া ফেল । শুকালকা বাঁটিয়া রাখ ।

আদা, পেঁয়াজ ও কাঁচালকা কিমা করিয়া রাখ ।

খোলা ছাড়ান মাছে শুকালকা বাঁটা মাখ ।

কড়ায় সরিষার তেলটুকু চড়াইয়া মাছ ছাড় । মাছগুলি তিন চার বার নাড়া চাড়া করিয়া হাল্‌সে গরুটা মারিয়া ফেল । মাছ উঠাইয়া রাখ ।

একটি পাত্রে বেশন জল দিয়া গাঢ়া করিয়া গোল । ইহাতে কিমা আদা, পেঁয়াজ ও কাঁচালকা মিশাও । তারপরে চিংড়ী গুলি মিশাও ।

এখন কড়ায় ঘি চড়াও । চামচে করিয়া এই গোলা তুলিয়া ঘিয়ে ছাড় এবং ভাজ ।

৮১৬ । পার্শে মাছের ফেরিজি ।

—:০:—

উপকরণ।—বড় পার্শেমাছ দশটা, পোস্ত এক কাঁচা, শুকালকা পাঁচটা, তেঁতুল দু ছড়া, সরিষা এক কাঁচা, পেঁয়াজ চারিটা, তেল

এক পোয়া, তিন ফোড়ন* সিকি তোলা, জল আধ পোয়াটাক, নুন প্রায় আধতোলা ।

প্রণালী।—পার্শে মাছ গুলির আশ ইত্যাদি বাহির করিয়া মেজেতে ঘষড়াইয়া ঘষড়াইয়া ধোও । মাছ আস্ত থাকিবে ।

পোস্তগুলি ছাকা জলে ধুইয়া ছাকিয়া উঠাও । এখন পোস্ত, লবঙ্গ, এক ছড়া তেঁতুল, সরিষা, পেঁয়াজ, সব মিহি করিয়া বাঁট । বাকি এক ছড়া তেঁতুল আধ পোয়া জলে গুলিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে এক পোয়া তেল চড়াও । তেলের খুব ধোঁয়া বাহির হইলে নামাইয়া ফোড়ন ছাড় । দু চার বার ফোড়ন নাড়িয়া হাঁড়ি আবার উনানে চড়াইয়া মাছ ছাড় । মাছ গুলি ভাজা ভাজা হইলে উঠাইয়া রাখ । তার পরে বাঁটা মশলা ছাড় । মশলা ও লাল করিয়া কষা হইলে তেঁতুলের মাড়ি ঢালিয়া দাও । অমনি মাছ গুলি আবার ইহাতে ছাড় । নুন দাও । জল মরিয়া গিয়া তেল উপরে ভাসি লেই নামাইবে ।

৮১৭ । কইমাছের পাতখোলা ।

—:0:—

উপকরণ ।—বড় বড় ডিমওলা কইমাছ আট নয়টা, হলুদ সিকি তোলা, রসুন দুই কোয়া, শুকালঙ্কা তিন চারিটা, বড় পেঁয়াজ তিনটা বা আধ ছটাক, আদা আধ তোলা, রাই সরিষা এক কাঁচা, গোটা ধনে সিকি তোলা, তেঁতুল এক ছটাক, সিকা এক ছটাক, নুন প্রায় পোন তোলা, তেল আধ পোয়া, একটি দেড় হাত লম্বা কলা-পাতা, চোয়ারি কাঠি চারিটা ।

*প্রথম খণ্ডের সপ্তম অধ্যায়ে ৩৬৪ পৃষ্ঠায় “ পাঁচ ফোড়ন ও তিন ফোড়ন ” দেখ

মাছবানান।—কই মাছ বানাইবার সময় আগেই ধানিকটা ছাই বা বালি অথবা মাটি লইয়া বসিবে। মাছের গায়ে এক রকম লালের মত জ্বিনশ থাকিতে হাত হইতে পিছলিয়া যায়, সুতরাং ধরিবার সুবিধা হয় না। ছাই কি বালি ইত্যাদি মাছে মাখাইয়া লইলে শুক্ল হইয়া যায় এবং সহজে আঁশ ছাড়ান যায়। প্রথমেই মাছের কানকো টিপিয়া ধরিয়া গলার কাছে যে চারিটা ডানা আছে কাটিয়া ফেল। তার পরে বুকের এবং পিঠের শির কাটা কাটিয়া ফেল। এখন ল্যাঙ্গা ও মূড়া ছহাতে ধরিয়া বঁটীতে চাচিয়া আঁশ ছাড়াও। মূড়ার উপর পর্য্যন্ত চাচিয়া আঁশ ছাড়াইতে হইবে। এইবারে লেজার পাখনা কাটিয়া ফেল। তার পরে ছইটা কানকো কাটিয়া ফেল এবং তাহার ভিতর হইতে ফুলকো বাহির করিয়া ফেলিয়া দাও। যে মাছের ডিম থাকিবে সেই মাছের কানকো খুলিয়া যেখানটা কাঁক হইয়া গিয়াছে সেইখান হইতে টানিয়া ইহার তেল পিত্তাদি বাহির করিয়া লইতে হইবে, দেখিও যেন পিত্ত গলিয়া না যায়। যে মাছের ডিম না থাকিবে তাহার পেটে ছইটা ডানার মধ্যে যে শাদা চামড়ার মত কু আছে সেইখানে ছইটা চির দিবে। এই শক্ত পেটের চামড়াটা কাটিয়া ইহার ভিতরে আঙ্গুল ঢুকাইয়া তেল পিত্তাদি মূড়ার দিকে উঠাইয়া দিয়া বাহির করিতে হইবে, ডিম থাকিলে এই চামড়াটা কাটিয়া ফেলিবার আবশ্যক নাই রাখিলে বরং কাজ দেবে। মাছ ধুইবার সময় আঙ্গুল দিয়া ঐ চামড়াটা চাপিয়া ধরিলে আর ডিম বাহির হইয়া যাইবে না। যাহারা মাছ বানাইতে জানে তাহাদের এ সকল অভ্যাস। এইবারে মাটির উপরে রাখিয়া ঘষড়াইয়া এবং ধুইয়া ইহার যতটা লাল বাহির করিতে পার কর। ধুইতে ধুইতে

যখন দেখিবে ইহার আর লাল বাহির হইতেছে না তখন আর ধুইবার আবশ্যক নাই । মাছে একটু মুন মাখিয়া রাখ ।

প্রণালী।—হলুদ, রসুন, শুকালকা, পেরাজ, আদা, রাইসরিষা, ধনে, এই গুলি সব মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ । এই পেষা মশলা যেন বেশ শুক। রকম হয় ।

তৈতুল ধুইয়া সিকাতে ভিজাইতে দাও । পরে ইহার শিটা গুলি ফেলিয়া দিয়া কেবল মাড়িটা লও । এই তৈতুল মিশ্রিত সিকার পেষা মশলা ও মুন মিশাইয়া উহাতে মাছগুলি মাখ ।

ছরটি চেয়ারি কাঠি এক বিষৎ সমান লম্বা করিয়া কাট এবং গুণ ছুঁচের ভার মুখের দিক সক করিয়া চাটিয়া রাখ । এইবারে মাছ গাঁথ । মাছের পেটের লাদা চামড়াতে যে চির দেওয়া হইয়াছে, তাহার ভিতরে কাঠি বিধাইয়া অপর দিক দিয়া বাহির কর, আবার আর একটা কাঠি ল্যাঙ্গার উপরে দুই দিকের শিরের কাঁটার ফাঁকে বিধাইয়া গাঁথ । যখন একটা মাছের পরে আর একটা মাছ গাঁথিবে তখন দ্বিতীয়টির মূড়া প্রথম মাছের ল্যাঙ্গার দিকে থাকিবে আর দ্বিতীয়টির ল্যাঙ্গা প্রথম মাছের মূড়ার দিকে থাকিবে । এইরকম উণ্টা পাণ্টা করিয়া প্রত্যেক দুইটা কাঠিতে তিনটা করিয়া মাছ গাঁথিতে হইবে । মাছগুলি গাঁথিবার অভিপ্রায় এই যে পোড়াইবার সময় এদিক ওদিক হইয়া যাইবে না, ঠিক থাকিবে ।

একটি বড় হাঁড়িতে আধ পোয়া তেল চড়াও । এদিকে কলা পাতাতে কাঠি ধরিয়া ধরিয়া মাছগুলি সাজাইয়া রাখিয়া তাহার উপরে মশলা মিশ্রিত সিকাও ঢালিয়া দাও । কলাপাতা দুই দিক হইতে লইয়া মুড়িয়া ফেল । প্রায় মিনিট চার তেল পাকিয়া তেলের

ধোঁয়া উঠিতে থাকিলে, কলাপাতা জড়ান মাছগুলি হাঁড়ির তেলে ছাড়, কড়া বা হাঁড়ির উপরে কিছু ঢাকা দিয়া দাও। মিনিট সাত পরে হাঁড়ি হইতে যখন একটা কড়া গন্ধ বাহির হইবে তখন হাঁড়ি নামাইয়া কলাপাতা উন্টাইয়া দিবে, পুনরায় হাঁড়ি ঢাকিয়া দিবে। ছয় সাত মিনিট পরে আর একবার মাছটা পাতাশুদ্ধ উন্টাইয়া দিবে। কিন্তু এই শেষবারে যখন উন্টাইতে হইবে, তখন অতি সাবধানে আস্তে আস্তে উন্টাইতে হইবে। কারণ তা না হইলে মাছ সহজে ভাঙ্গিয়া যাইবার সম্ভব। এইরূপ ভাপে মাছ বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া কলাপাতা এবং কাঠি খুলিয়া মাছগুলি তেল এবং মশলার সহিত একটি পাত্রে ঢালিয়া দিবে। সর্বশুদ্ধ প্রায় মিনিট কুড়ি লাগিবে। ইহার জন্য আগুনের কিঞ্চিৎ নরম আঁচ চাই।

গুণাগুণ।—কবয়ী মধুরা স্নিগ্ধা বল্যা বাত কফাপহা।

কইমৎস্য মধুর, স্নিগ্ধ, বলকর, বাত ও কফনাশক।

৮১৮। পাত্ততদিয়া কই।

উপকরণ।—কই মাছ ছয়টা, ডিম একটা, ঘি এক ছটাক, নুন ছয়মানি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, শুক্ল লঙ্কা ছয়মানি ভর, কাবাব চিনি গুঁড়া ছয়মানি ভর, সরিষা বাঁটা আধ তোলা, আমসি চারখানা।

প্রণালী ।—কই মাছের অঁশ তেলাদি সাফ কর । মাছের দু পিঠে তেড়চা ভাবে ছটো করিয়া চির দাও । মাছগুলি ভাল করিয়া ধুইয়া রাখ ।

ডিম ভাঙ্গিয়া কেটাও । ইহার সহিত ষি মিশ্রিত কর । তার-পরে ইহাতে মুন, গোলমরিচ গুঁড়া, শুকালকা গুঁড়া, কাবাব চিনি গুঁড়া, সরিষা বাঁটা, আমসি বাঁটা (আমসি বাঁটিতে হইবে।) সব একত্রে মিশাও । এখন কই মাছের ভিতরে উপরে ভাল করিয়া মাখ । কলাপাতাতে মাছগুলি ভাল করিয়া জড়াইয়া বাঁধ ।

এখন তাওয়াতে রাখিয়া সেক । কলাপাতা কাল হইয়া গেলে বুঝিবে হইয়া আসিয়াছে তখন নামাইবে । প্রায় মিনিট পনের লাগিবে ।

যে কোন মাছ এই প্রকারে করিতে পারিবে ।

৮১১ । সিংইমাছের ফেরিজি ।

উপকরণ ।—বড় সিংই মাছ দুইটি, জল আধ দেড়, মুন প্রায় ছয় আনি ভর, পাটনাই শুকালকা একটি, বি. দেড় ছটাক, পেঁয়াজ দুটি ।

প্রণালী ।—সিংই মাছ বড় ডুমা ডুমা করিয়া কাট । পেঁয়াজ চাকা করিয়া রাখ । শুকালকা তিন চার ভাগে ছিড়িয়া রাখ । লঙ্কার বিচি বাহির করিয়া ফেল ।

সমপ্যানে প্রথমে আধ ছটাক ষি চড়াও । মাছ গুলি ছাড় । মুন দেড় পাউন্ড । বেশ লাল করিয়া কষ । তার পরে ইহাতেই দেড় পেঁয়াজ জল

ঢালিয়া দাও; এই সঙ্গে পেরোজ, লক্ষা ও বি ছাড়। মিনিট দশ পনেরর ভিতরে জল টুকু মরিয়া ঘিরের উপরে থাকিলে নামাইবে। মাছগুলি উঠাইয়া একটি বাসনে রাখ। এখন বিটা একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ। হাঁড়িতে যে মশলা লাগিয়া রহিয়াছে তাহাতেই আধ পোয়া জল ঢালিয়া দাও। খুস্তি দিয়া নাড়িয়া হাঁড়ির গায়ের মশলা জলে গুলিয়া ফেল। বধন বেশ লাল সসের মত হইয়া আসিবে নামাইয়া মাছের উপরে ঢালিয়া দিবে।

ইহার সহিত মুচ্‌মুচে ঢাকা আলু ভাজা* দিবে। শসার স্যালাড দিবে।

ভোজনবিধি।—ইহা ব্রেকফাস্টে এবং ডিনারে দুই সময়েই দিতে পারা যায়।

৮২০। মাগুরমাছের কেরিজি।

—:০:—

প্রণালী।—ঠিক উপরোক্তপ্রকারে করিতে হইবে।

বড় কই মাছ কি কাতলা মাছের করিলেও বেশ হয়।

৮২১। ভেটকি মাছ ভাজা।

—: ০ :—

উপকরণ।—ছোট ভেটকী মাছ একটি, ময়দা আধ ছটাক, ডিম একটি, হুন সিকি তোলা, গোল মরিচ গুঁড়া ছআনি ভর, বি আধ পোয়া, জল এক ছটাক।

* প্রথম ৭৫৪ তৃতীয় অধ্যায়ে ২২৬ পৃষ্ঠার “ঢাকা আলু ভাজা” দেখ।

প্রণালী।—কাঁটা মূড়া বাদ দিয়া দুই পাশ হইতে মাছ বাহির করিয়া লও। সবগুরু দশ টুকরা করিয়া কাট। ধুইয়া রাখ। ময়দা, ডিম, মুন, গোলমরিচ গুঁড়া, জল সব একত্রে ফেটাও। ইহাতে মাছ ডুবাও আর ঘিষে ভাজ।

৮২২। ফুল কপি ভাজা।

—:O:—

উপকরণ।—ফুল কপি একটি, ডিম দুটী, বিস্কুট গুঁড়া এক পোয়া, মুন দুয়ানিভর, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—ফুলকপির খোকা খোকা ফুল গুলি কাটিয়া লও। ডিম ভাজিয়া ফেটাও। একটু মুন দাও। ফুলকপি ডিমে ডুবাইয়া বিস্কুট গুঁড়া মাখিয়া ঘিষে ভাজ। গরম গরম খাইতে দাও।

৮২৩। বাঁধাকপি ভাজা।

—:O:—

প্রণালী।—বাঁধাকপির ভিতরের শাদা কচি দেখিয়া পাতা লও। অথচ পাতা এক একখানি প্রায় হাতের তেলোর মত লম্বা চওড়া হইবে। তারপরে উপরে লিখিত ফুলকপি ভাজার প্রণালী অনুসারে করিতে হইবে।

৮২৪। কুমড়াফুলের কাটলেট।

—:0:—

উপকরণ।—কুমড়াফুল বারখানা, মুন ছয়ানি ভর, ডিম (হাঁসের বা মুরগীর) একটি, গোলমরিচ গুঁড়া ছয়ানি ভর, বিস্কুট গুঁড়া আধ পোয়া, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—কুমড়াফুল চিরিয়া পোকাদি মুছিয়া ফেল।

ডিম ফেটাও। মুন ও গোলমরিচগুঁড়া মিশাও।

এখন প্রত্যেক ফুল এই গোলাতে ডুবাইয়া বিস্কুট গুঁড়া মাখাও এবং ঘিষে ভাজ। বিস্কুট গুঁড়া না পাইলে আটা ও শফেনা (চালের গুঁড়ি) মিশাইয়া মাখাইয়া ভাজিবে। বেশ মুচ্মুচে হইবে।

ইহা খাইতে অনেকটা মাছের কাটলেটের মত লাগে।

৮২৫। তপসিমাছের ফাই।

—:0:—

উপকরণ।—তপসি মাছ এক কুড়ি, মুন সিকিতোলা, ময়দা দেড় ছটাক, ডিম দুটি, বিস্কুটের গুঁড়া (অথবা বাসী পাউরুটির ছিল্কা) আধ পোয়া।

প্রণালী।—তপসিমাছ আনিয়া তাহার গুঁয়ো কাটিয়া ফেল। মাছের গলায় একটু চিরিয়া তেল পিত্তাদি বাহির করিয়া ফেল। তারপরে মাছটা চাচিয়া আঁশ ছাড়াও। ডিম থাকিলে সাবধানে বানাইবে যেন ডিম বাহির হইয়া না যায়। ভাল করিয়া ধোও। একটি কাপড়ে করিয়া মাছগুলি মুছিয়া ফেল। মাছে প্রথমে নুন মাখিয়া রাখ।

এখন একটি চেপ্টা পাত্রে ময়দা (খুসকি) রাখ। মাছের গায়ে উণ্টাইয়া পাণ্টাইয়া ষতটুকু ময়দা লাগাইতে পার লাগাও। তারপরে প্রত্যেক মাছ আবার কাড়িয়া রাখিবে। এই রকম ময়দা দেওয়ার মানে মাছটাকে শক্ত করিয়া লওয়া।

এখন ডিম ভাঙ্গিয়া ফেটাও। একটু মুন মিশাও। এক হাত দিয়া ডিমে মাছ এক একটি করিয়া ডুবাও আর বিস্কুটের গুঁড়ার উপরে ফেল। তারপরে অন্য হাত দিয়া মাছ বিস্কুটের গুঁড়ার উপর হইতে কাড়িয়া তোল।

এবারে ষি চড়াও। ষি পাকিয়া আসিলে এক এক খোলার দুই তিনটি করিয়া মাছ ছাড়। মাছ বাদামী রংএর ভাজা হইলেই ষি হইতে ছাঁকিয়া আবার নূতন মাছ ছাড়িবে।

৮২৬। টিন সামন কাটলেট।

—:0:—

উপকরণ।—আধটিন সামন মাছ, ডিম একটি, বাগানে মশলা দুতিন ডাল, কুটীর গুঁড়া দেড়ছটাক, ষি আধপোয়া, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, একটি শুকালকা গুঁড়া, নেবু একটি, মুন সিকিতোলা।

প্রণালী।—একটিন সামন খুলিয়া তাহার অর্ধেকটা লও। কিমা কর। বাগানে মশলা কিমা কর।

মাছে বাগানে মশলা, গোলমরিচ গুঁড়া, শুকালকা গুঁড়া এবং অতি সামান্য মুন মিশাইয়া ছথানি কাটলেট গড়।

ডিম ফেটাইয়া কাটলেট গুলি ইহাতে ডুবাও এবং বিস্কুট গুঁড়া

তাহার উপরে কাটলেট ভাজিয়া রাখ। তাহা হইলে সমুদয় মি
টানিয়া লইবে। তাপ পরে একটি প্লেটের উপরে একটি শাদা কাগজ
অথবা এক খানি সাফ টেবিল নেপকিন রাখিয়া তাহার উপরে এই
কাটলেট গুলি সাজাইবে। তার পরে মেজে পাঠাইবে।

ইহার সহিত কাটা নেবু এবং পার্লি ভাজা পাঠাইবে। টাটার
সস ও দিতে হইবে।

৮২৭। কচ্ছপের কোণ্ডা ।

—:0:—

উপকরণ।—কচ্ছপের মাংস এক সের, হুন প্রায় দশ আনি ভর,
মি তিন ছটাক, বড় পেঁয়াজ চারিটা কাঁচালকা ছ সাতটা।

প্রণালী।—মাংসের হলদে চর্কি, ছাল ইত্যাদি সাফ করিয়া
ফেল। কিমা কর।

কাঁচা লকা কুচি কর। পেঁয়াজ পাতলা লম্বা কুচি কাট।

এক ছটাক মি চড়াও। মিয়ে পেঁয়াজ কুচি ভাজ এবং উঠাও।

এখন ভাজা পেঁয়াজ ও মাংস একত্রে পিষিয়া লও। ইহাতে কাঁচা
লকা কুচি মিশাইয়া বড় বড় কোণ্ডা বানাও। মি চড়াইয়া ভাজ।

৮২৮। বাদাম বাঁটা দিয়া মাছ ভাজা ।

—:0:—

উপকরণ।—কুই মাছ আধ সের, খোলা ছাড়ান বাদাম আধ
পোয়া, আদা এক তোলা, বড় পেঁয়াজ দুটি, মি আধ পোয়া, হুন
মিকি তোলা, জল এক ছটাক।

প্রণালী ।—কার্টনেটের মাছের মত করিয়া মাছ বানাও ।

বাদাম গরম জলে ভিজাইয়া তাহার খোসা উঠাইয়া ফেলিয়া মিহি দাঁট । আদার খোসা উঠাইয়া ছেঁচিয়া রাখ ।

এবারে বাদাম বাঁটাতে আদা ও পেঁয়াজের রস, নুন এবং একটু জল মিশাইয়া বেশ গাঢ়া করিয়া গোল ।

ফাইপ্যানে ঘি চড়াও । মাছ গোলায় ডুবাইয়া ডুবাইয়া ভাজ । এখন ঐ ফাইপ্যানের ঘিটা একটা পাত্রে ঢালিয়া রাখ । তারপরে ইহাতে দেড় ছটাক আন্দাজ জল দাও । খুস্তি দিয়া সবটা গুলিয়া দাও । বেশ ফুটিয়া সসের মত হইয়া আসিলেই নামাইয়া মাছের উপরে ঢালিয়া দিবে ।

৮২৯ । ষোল মাছ তাজা ।

—:o:—

উপকরণ ।—ষোল মাছ আধ সের ওজনের একটি, দই এক কাঁচা, বেশন আধ ছটাক, শফেদা এক কাঁচা, রসুন এক কোয়া, পেঁয়াজ আধ কাঁচা, আদা আধ গিরা, হলুদ সিকি গিরা, কাঁচালঙ্কা দুটি, শুক্ল লঙ্কা আধখানা, নুন তিন আনাভর, ঘি এক ছটাক ।

ষোল মাছ বানান ।—একটি বড় দেখিয়া ষোল মাছ আনিয়া তাহার সব ডানা গুলি কাট । মুড়া কাটিয়া ফেল । মাছের ল্যাজার দিকে প্রায় এক অঙ্গুলি পরিমাণ কাটিয়া ফেল । এই বারে একটি লোহার শলাকা পেটির দিক দিয়া ছাল এবং মাংসের মধ্যে লম্বাভাবে ঢুকাইয়া দাও । ক্রমে শলাকাটা ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া যাও, তাহা হইলেই ছালটা খুলিয়া যাইবে । তখন ছালটা টানিয়া বাহির করিয়া ফেলিবে ।

মাছটা লম্বা দিকে আধখানা করিয়া কাট । শিরের কাঁটাটা কাটিয়া বাহির করিয়া ফেল । মাছ দুইটা অন্ন করিয়া খোর । তারপরে চার টুকরা কর ।

প্রণালী ।—রুহুন, পেঁয়াজ, আদা, কাঁচা লম্বা বাঁটিয়া রাখ । হলুদ ও গুক্রালকা গুঁড়াইয়া রাখ ।

একটি গাঢ় পাত্রে দই, বাঁটা মশলা, গুঁড়ামশলা, বেশন, শফেদা এবং রুহুন একত্রে ফেটাইয়া লও । মাছ ইহাতে ভিজাইয়া রাখ ।

তৈয়ে ঘি চড়াও । মিনিট দুই তিন পরে ঘিরের ধোঁয়া বাহির হইলে মাছের দুই পিঠে ভাল করিয়া গোলা মাখিয়া ছাড় । মাছ যত ভাজা হইয়া আসিবে তৈয়ে ঐ গোলা লাগিয়া যাইতেছে দেখিলে খুস্তি দিয়া ঘবড়াইয়া ঘবড়াইয়া ছাড়াইয়া দিবে । তারপরে আবার আর এক পিঠ উন্টাইয়া দিবে । এপিঠও এই রকম করিবে । তারপরে উন্টাইয়া পান্টাইয়া ভাজিবে, আর খুস্তি দিয়া চাপিয়া চাপিয়া দিবে যে মাছের তিতর পর্য্যন্ত ঘি ঢুকিতে পারে । একটি মাছ ভাজা হইলে নামাইয়া আর একটি মাছ ভাজিবে । নরম আঁচে ভাজিবে । এক এক খোলা ভাজিতে প্রায় পাঁচ ছয় মিনিট সময় লাগে ।

৮৩০ । ষোল ফিলেট ।

—:o:—

উপকরণ ।—একটি ষোল, নেবু তিনটা, ডিম দুইটা, কুটীর গুঁড়া তিনছটাক, রুহুন দুয়ানিভর, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানিভর, জায়ফল আধখানা, ঘি দেড়ছটাক,

প্রণালী ।—ষোল মাছের ছাল ছাড়াইয়া কাঁটার দুপাশ হইতে

ভিজাইয়া রাখ । তারপরে মাছটা মুছিয়া রাখিবে । ডিমের লালি আর শফেদি আলাদা কর । শফেদিটা ফেটাও । শফেদিতে ছুন, গোল মরিচ গুঁড়া, আয়কল গুঁড়া মিশাও । মাছগুলি শফেদিতে ডুবাইয়া বিকুট গুঁড়া মাখ । যি চড়াইয়া বেশ বাদামী রং করিয়া ভাজ ।

অনুভোজন ।—ইহার সহিত চিংড়ী সম দিতে হইবে ।

৮৩১ । বাটা মাছের কার্টলেট ।

—:0:—

উপকরণ ।—বাটামাছ আটটা, ডিম একটা, দুধ আধপোয়া, ময়দা পোন ছটাক, যি আধপোয়া, ছুন প্রায় তিন আনিভর ।

প্রণালী ।—বাটামাছের আঁশ ছাড়াও । ডানাগুলো কাটিয়া ফেল । পিঠের দিকটা চিরিয়া ফেল । ইহা আঁত থাকিবে কেবল মাত্র আঁশ হইয়া থাকিবে । ইহাতে মূড়া, ল্যাজ সবই থাকিবে । শিরের কাঁটাটি বাহির করিয়া ফেল । তেল পিত্তাদি বাহির কর । ভাল করিয়া ধোও । চপার দিয়া মাছের ভিতর দিক ধোও ।

ডিম ভাঙ্গ । কাঁটা দিয়া ফেটাও । ক্রমে ইহাতে ময়দা মিশাও । তার পরে দুধ মিশাও । ভালকপে মিলিয়া গেলে ছুন দিবে । এই গোলা চার ঘণ্টা আগে করিয়া রাখিবে ।

যি চড়াও । মাছে এই গোলা মাখিয়া ভাজ ।

উপকরণ ।—বোম্বাই আলু আটটা, পাকা কই বা ভেটকী এক পোয়া, ময়দা এক কাঁচা, যি এক ছটাক, বাগানেমশলা দুতিন ডাল, পেঁয়াজ দুইটা, কাঁচালঙ্কা ছয়টা, পিকলের শবজি দুতিনটী, কুচা চিংড়ী

এক ছটাক, শশা ছটা, মুরগীর ডিম চারিটা, মুন দশ আনিভর, কলাই
শুটি আধ ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, উট্টার মস আধ
ছটাক।

প্রণালী।—আলুগুলি খোসাশুক সিদ্ধ করিতে চড়াও। সিদ্ধ
হইলে পর জল সরাইয়া রাখ।

মাছের আঁশ ছাড়াইয়া খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট।

বাগানেমশলা, পেঁয়াজ ও ছটি কাঁচালকা কিমা করিয়া রাখ।

পিকলের সোয়ারা ও আমসি এবং আদা মিহি কুচি কাট।

আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া মাছ গুলি সঁাতলাও। মিনিট সাত
আটের ভিতরে হইয়া যাইবে। নামাইয়া ইহার কাঁটা ও ছাল বাহিয়া
ফেলিবে। আবার ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক ঘি চড়াও। কিমা মশলা
ছাড়। আদভাজা হইয়া আসিলে মাছ হাতে করিয়া ভাজিয়া দাও।
পাঁচআনিভর মুন দাও। নাড়। মাছটা বেশ মিশিয়া অল্প ভাজা
ভাজা হইয়া আসিলে, মাছ চারিদিকে গোল করিয়া সরাইয়া মধ্যখানে
ফাঁক কর। ময়দা দাও। খুস্তি দিয়া নাড়িয়া ময়দা লাল কর, আধ
ছটাক জল দাও মাছ ইহার সহিত মিশাইয়া ফেল। এখন মস ও
গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া আরো দু এক বার নাড়িয়া নামাও। পিকল
কুচি ইহাতে মিশাও। এই পুর হইল।

কুচা চিংড়ী গুলি খোলা শুদ্ধ সিদ্ধ করিয়া তারপর খোলা ছাড়া-
ইয়া রাখ।

শশা চাকা, কিতা, মূতা, ফুলকাটা নানা বিধ গড়নে কাটিয়া
মুছিয়া রাখ।

লাল দেখিয়া কাঁচালক্ষ্য লইয়া মিহিকুটি লক্ষ্যকুটি নানারকমে কাটিয়া আলাদা রাখ ।

মিহ আলুর খোসা ছাড়াইয়া আলুগুলি মাশ কর ।

এখন একটি চেপ্টা পাত্রে প্রথমে অল্প আলু-মাশ ডিম্বাকারে গোল করিয়া বিছাও । ইহার উপরে মাছের পুর বেশ উঁচু করিয়া রাখ । উপর দিকটা ক্রমেসক্ৰ হইবে । এবারে মাছের উপর মাশ আলু দিয়া ভাল করিয়া ঢাকিয়া দাও । চারিধার যেন বেশ ভাল করিয়া ঢাকিয়া যায় ।

এবারে ডিম তালিয়া শফেদি ও লালি আলাদা কর । একটি কাঁটা দিয়া শফেদিটা খুব কেটাও । যখন দেখিবে সমুদয় জলীয় অংশ ফেনা হইয়া গিয়াছে তখন ইহার উপরে একটা ঝাড়ন ঢাকা দাও । তারপরে এক হাতে প্লেটটা কাৎ কর আর এক হাতে ইহার উপরে গরম জল ঢাল । তাহা হইলে জলটা সব পড়িয়া যাইবে । আধ সের কি দেড়পোয়া আন্দাজ জল ঢালিলেই ফেনাটা জমিয়া যাইবে । এখন ঝাড়নটা খুলিয়া ফেল । এই ফেনা লইয়া আলুর উপরে ভাল করিয়া বসাইয়া দাও । এখন প্লেটের উপরে আলুর চারিধারে শসা গুলি বিছাইয়া সাজাও । চিংড়ীমাছ গুলি এখানে ওখানে শসার উপরে রাখিয়া দাও । তারপরে নীচের দিকে ফেনারও উপরে দু চারটে চিংড়ী লাগিয়া যাইবে । ছাড়ান কলাই গুটি এবং লক্ষ্য কুটি এক একটি লইয়া লইয়া সাজাইবে । শসার উপরেও বা দু চারিটা ফেলিয়া রাখিয়া যাইবে । এইরূপে সাজাইবে । এসব খাবার সাজানতেই মনে ভুগ্নি হয় ।

ইহার সহিত ইচ্ছা মত অয়েষ্টার সাজাইতেও পারা যায় ।

৮৩২ । রস ।

—:০:—

উপকরণ ।—বড় কই ছয়টি, আলু তিনটা, মুন প্রায় ছয়ানি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া ছয়ানি ভর, ডিম একটি, বিস্কুটের গুঁড়া আধ পোয়া, ঘি আধ পোয়া, নেবু একটি, একোন্ডি মস দুই কাঁচা, পাউরুটী এক স্লাইস, পেরাজ একটি ।

প্রণালী ।—কই মাছগুলির আঁশ ছাড়াইয়া মুড়ার ফুলকো খুলিয়া তাহার ভিতর দিয়া ইহার তেলাদি টানিয়া বাহির করিয়া ফেল । এখন মাছের হৃপিঠে তেড়চাতাবে চার চির দাগ দাও । খুব ভাল করিয়া ধুইয়া একটু মুন মাখিয়া রাখ ।

পেরাজ স্লাইস কাটিয়া রাখ ।

আলুর খোসা ছাড়াইয়া কুচি কুচি কাট । মাছের মেটেগুলি কুচাও । এখন একটি পাত্রে এক স্লাইস পাতলা পাউরুটীর ভিতরের শাঁস, আলু কুচি, মেটে কুচি, এক চিমটী মুন, এক চিমটী গোলমরিচ গুঁড়া, এক চাক। নেবুর রস, আধখানা পেরাজ কুচি সব একত্রে মিশাও । এইটি ঠাকিং বা পুর হইল । মাছের পেটের ভিতরে এই পুর খুব ঠেসিয়া ঠেসিয়া ভর । সূতা দিয়া কান্‌কোটা বাধিয়া দেবে । একটি হাঁড়িতে এক পোয়া জলে এই মাছগুলি ছাড় । হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও । মিনিট সাত আট পরে এগুলি ভাপিয়া গেলে পর নামাইয়া জলটা ঝরাইয়া আলাদা রাখিয়া দাও । মাছ গুলি মুছিয়া রাখ ।

ডিম ফেটাও । মাছে ডিম বিস্কুট মাখ । ঘি চড়াইয়া ভাজ । ভাজা হইলে মাছগুলি উঠাইয়া রাখ । এখন এই ফ্রাইপ্যানের ঘিষে পেরাজ কুচি ছাড় । আধডাল হইলে ইহাতে মাছ সিদ্ধ জলটা

চতুর্বিংশ অধ্যায় ।

ঢালিয়া দাও । বেশ মসের যত হইয়া আসিলে একোভি মস, বাকী
নেবুর রস, শুক্কা লক্ষা দাও । তার পরে ভাজা মাছগুলি ছাড় ।
ক্রাইপ্যান হিলাইয়া ছ একবার নাড়া চাড়া করিয়া ডিসে ঢালিয়া
দিবে ।

৮৩৩ । চঁও চঁও ।

—:০:—

উপকরণ ।—গলদা চিংড়ী দুইটা বি এক ছটাক, জল আধসের,
মুন সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, কাঁচা লক্ষা তিনটী,
জায়ফল আধখানা, পেরাজ একটী ।

প্রণালী ।—একটি হাঁড়িতে আধসের জল দিয়া পোষাক পরা শুক্ক
চিংড়ী সিক করিতে দাও । মিনিট কুড়ি কি পঁচিশ পরে মাছ নামা-
ইবে । মাছের নাড়ার ভিতর হইতে শাঁস বাহির কর ; খোলা
ছাড়াইয়া মাছ লও ; শেষে মূড়ার ভিতর হইতে বি বাহির করিয়া
রাখ । ইহার সমুদায় পোষাকটি খুলিয়া আলাদা রাখিয়া দিবে ।
এখন মাছগুলি মিহি করিয়া কিমা কর ।

নেবুর পিকলগী কিমা করিয়া রাখ । কাঁচালক্ষা কিমা কর ।
জায়ফল গুঁড়াইয়া রাখ । ডিমের শফেদি হইতে লালি আলাদা
করিয়া রাখ ।

পেরাজ প্লাইস কাটিয়া রাখ ।

বি চড়াও । পেরাজ আধ ভাজা হইলে মাছ ছাড় । আধ কষা
হইলে ইহাতে ডিমের লালি ঢালিয়া দাও । মুন দাও । তিন চার
বার বেশ করিয়া নাড়িয়া ইহাতে গোলমরিচ গুঁড়া, কাঁচালক্ষা
কুচি, জায়ফল গুঁড়া, নেবুর পিকল সব দিয়া আরো দু তিনবার

নাড়িয়া নামাইবে । মাছের খোলা গুলি রাখ । এগুলি পরে কাজে লাগিবে । খেলা করিতে কাগজের নৌকা যেমন বানান হয় সেই ধরণে কাগজের লম্বা ঠোঙা বানাবে । এক এক ঠোঙার উপরে এক একটি খোলা রাখিবে । এখন প্রতি খোলাতে এই মাছের পুর ভর । এক একজন এক একটা কাগজ শুদ্ধ উঠাইয়া লইবে ।

অনুভোজন ।—ইহার সহিত কলাই শুট সিদ্ধ নটেশাক ভাজা দিবে ।

৮৩৪ । মাছের গ্রীল ।

—:0:—

উপকরণ ।—ভেটকী মাছ একটি, মাখন এক ছটাক, হুন আর সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—ভেটকী মাছ আনিয়া ছপিঠের কেবল মাছটা বাহির করিয়া লও । ধোও । শুক করিয়া কাপড় দিয়া মোছ । ইহার ছ পিঠে ভাল করিয়া মাখন মাখ । তারপরে হুন মাখ ।

এবারে গ্রীলদানি লইয়া এস । গ্রীলদানিতে একটু ঘি বা চর্কি দাও, আগুনে চড়াও । গ্রীলদানির বাটের দিকে একটা গর্ত থাকে । গ্রীলদানি আগুনে চড়াইবার সময় বাটের দিকটা একটু নীচু করিয়া ধরিবে তাহা হইলে গ্রীলদানিতে যে ঘি দেওয়া হইবে অথবা মাছের যে ঘি থাকিবে সমুদয় আসিয়া এই খানে জড় হইবে । তারপরে এই ঘি আবার পরে দরকার হইবে । এখন মাছ ইহাতে চড়াও । এই গর্তের ঘি দিয়া দিয়া মাছ রোষ্টের মত করিয়া উঠাইয়া

পান্টাইরা ভাজ। যখন বেশ তামাতে রংএর হইয়া আসিবে মাছ নামাইয়া একটি প্লেটে রাখিয়া দাও। তারপরে গ্রীলদানিতে যে সব দাগ লাগিয়াছে, খুঁটি দিয়া চাঁচিয়া চাঁচিয়া এই গর্তে রাখ একটু জল দাও। ফুটিয়া বেশ সসের মত হইয়া আসিলে মাছের উপরে চালিয়া দিবে।

অনুভোজন।—ইহার সহিত আলু সিদ্ধ ও বিটের স্যালাড দিবে।

৮৩১। কচ্ছপের রোস্ট।

—:0:—

উপকরণ।—কচ্ছপের রাঙের মাংস দেড় সের, মুন প্রায় এক তোলা, যি আধ ছটাক, জল তিন পোয়া।

প্রণালী।—কচ্ছপের মাংসের রোস্টে করিতে হইলে ইহার চাক্সি ধারে যে হলদে রংএর চর্কি থাকে তাহা ফেলিবার আবশ্যক হয় না। কেবল ইহার পায়ের ছাল ইত্যাদি ছাড়াইয়া ফেলিবে।

এই চর্কিতেই রোস্টের আশ্বাদ হইবে।

একটি বড় ডেকচিতে মাংস রাখিয়া মুন ও জল দিয়া চড়াইয়া দাও। এই জলের উপরে আরো জল বাহির হইবে। প্রায় তিন কি চার কোয়ার্টার পরে এই সব জল মরিয়া গেলে যি বাহির হইবে। তখন এই যি একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ। মাংসের উপরে আধ ছটাক গুওয়া যি দাও। মাংস লাল কর। বেশ লাল হইয়া গেলে। ঐ যি ঢালিয়া দাও। আরো আধ পোয়া জল ঢালিয়া দাও। এই জলটুকু মরিয়া গেলে যি শুদ্ধ মাংস ঢালিয়া দেবে।

অনুভোজন।—আলু সিদ্ধ, স্যালাড পাতা ও লসার স্যালাড দিবে।

৮৩৬ । মাছের রোষ্ট্র ।

—:০:—

উপকরণ ।—বড় কুই মাছ দেড় সের, ঘি আধ পোয়া, নুন আধ তোলা, জল আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—কুই মাছের গাঁতের মাছ মোটা দেখিয়া লইবে । আঁশ ছাড়াইবে না ।

একটি ডেকচিতে ঘি ও নুন দিয়া মাছ ছাড় । অতি সাবধানে উল্টা পাঁচটা করিবে যেন ভাঙ্গিয়া না যায় । যখন খুব গাঢ় লাল রং হইয়া আসিবে ইহাতে জল দিবে । হাঁড়ির গায়ে যে সব দাগ লাগিয়াছে এই জলে সেগুলো গুলিয়া দিবে । তারপরে অল্প সসের মত থাকিতে নামাইবে । বাসনে ঢালিয়া দিবে ।

অনুভোজন ।—লঙ্কার সস, চিংড়ীর সস দিয়া খাইতে হইবে ।

৮৩৭ । মুড়া ভাজা । (হেড কুই ।)

—:০:—

উপকরণ ।—কাতলার মুড়া ছয়টা, মোচা একটি, ঘি তিন ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, প্রথম মশলার গুঁড়া ছয়ানি ভর, আধখানা জায়ফল গুঁড়া, জল আড়াই পোয়া, নুন প্রায় আধ তোলা, সস আধ ছটাক, পেঁয়াজ একটা, তেজপাতা একখানা, ডিম দুটি, ময়দা এক ছটাক । বাগানে মশলা দু' তিন ডাল । কাঁচা লঙ্কা তিনটা ।

প্রণালী ।—মাকারি দেখিয়া কাতলা মাছের মুড়া আনিবে । মুড়ার নীচে মোটেই মাছ রাখিবার আবশ্যক নাই । ইহার আঁশ

টাচিয়া ফেল । কানকোর ভিতর হইতে ফুলকো টানিয়া বাহির করিয়া ফেল । ধুইয়া রাখ ।

মোচার ফুল গুলি বাহির করিয়া কাটিয়া* জলে ফেলিয়া রাখ ।

আধ সের জল চড়াইয়া মোচা গুলি সিদ্ধ কর । মিনিট কুড়ি পরে নিক হইলে ইহার জল ঝরাইয়া রাখ । তারপরে শিলে মিহি করিয়া বাট ।

পেঁয়াজ, বাগানে মশলা, কাঁচা লব। কিয়া করিয়া রাখ ।

এক ছটাক ঘি চড়াও । তেজপাতা ছাড় । তারপরে কিয়া মশলা ছাড় ; আধ-ভাজা হইলে মোচা ছাড় । নুন দাও । কষিতে থাক । যখন ইহার জল মরিয়া রস-রস হইয়া আসিবে, তখন এক কাঁচাটাক ভাজা ময়দা দিবে । আবার তিন চারবার সমস্তটা নাড়িয়া দাও । তারপরে এক ছটাক খানেক জল দাও । জলটুকু মরিয়া গেলে পর ইহাতে গোলমরিচ গুঁড়া, জায়ফল গুঁড়া, গরম মশলা গুঁড়া দিয়া দু তিনবার নাড়িয়া নামাও । এই পুর হইল ।

এবারে কড়া চড়াও । আধ ছটাক ঘি দিয়া আগে মুড়া গুলি অন্ন করিয়া কষিয়া উঠাও । এখন এই মুড়ার ভিতরে কানকোর ভিতর দিয়া বেশ ঠেসিয়া ঠেসিয়া পুর ভর ।

এবারে দুটো ডিম ভাজিয়া ফেটাও । ময়দা মিশাও । একটু নুন দাও । এখন ইহাতে মুড়া গুলি ডুবাও ।

কড়ায় গিঁ চড়াও । ঘি হইয়া আসিলে গোলা-মাখান মুড়া ছাড় । কানকো খুলিয়া বাইতেছে দেখিলে এই গোলা একটু লইয়া ইহার উপরে দিয়া দিবে । উন্টাইয়া পাণ্টাইয়া ভাজিবে । মুড়া যেন

ছাড়িয়া না যায় । ঠিক যেন আস্ত থাকে । সব ভাজা হইয়া গেলে
প্লেটে গোল করিয়া সাজাইয়া দিবে ।

ইচড় বা ডুম্বরের পুর দিনেও বেশ হয় ।

৮৩৮ । কচ্ছপের ষ্টেক ।

—:0:—

উপকরণ ।—কচ্ছপের মাংস, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা,
পেঁয়াজ ছটি, আদা আধ তোলা, নুন আধ তোলা, বি আধ পোয়া,
জল দেড় ছটাক, বড় ইংরাজী পেঁয়াজ ছটা ।

প্রণালী ।—একটি লেগ আনিয়া মোটা মোটা চার শ্লাইস কাট ।
ভিতরে ছুরি চালাইয়া হাড়টা বাহির করিয়া ফেল ।

পেঁয়াজ ও আদা ছেঁচিয়া রাখ । পেঁয়াজ চাকা করিয়া রাখ ।

হাঁড়ি চড়াইয়া বি দাও । মাংস ছাড় । আদা পেঁয়াজের রস
দাও । নুন দাও । হাঁড়ি বেশ করিয়া ঢাকিয়া দাও । মাংসের
জল বাহির হইয়া ইহাতেই শুকাইয়া গেলে পর অল্প ভাজা ভাজা
কর । তারপরে মাংস গুলি একটি পাত্রে উঠাইয়া রাখ । চাকা
কাটা পেঁয়াজ ছাড় । আধ-ভাজা হইলে ইহাতে জল দাও । আধ
ছটাক আন্দাজ জল থাকিলে এবং বিয়ে জলে মিশিয়া বেশ লাল
সসের মত হইলে এবং পেঁয়াজ গুলি নরম হইয়া আসিলে নামাইয়া
মাংসের উপরে ঢালিয়া দাও ।

৮৩৯। মাছের তেলে মাছ ভাজা।

—:0:—

উপকরণ।—ইলিশ একটি, হলুদ বাটা আধ গিরা, নুন আধ তোলা, সরিষা তেল বা ঘি আধ তোলা।

প্রণালী।—ইলিশের আঁশ ছাড়াও। ডানা ও পাশের কাঁটা কাটিয়া ফেল। মাছটা ভাল করিয়া ধোও। এখন দু পাশ হইতে মাছ কাটিয়া ফেল। প্রতি পিঠটা তিন বা চার প্লাইস করিয়া কাট। মাছে হলুদ ও নুন মাখ। তাওয়া বা ফ্রাইপ্যানে তেল বা ঘি টুকু দাও। মাছ ছাড়। দেখিবে ইহার তেল বাহির হইতেছে। তখন এপিঠ ওপিঠ উল্টাইয়া ভাজিবে। সাত আট মিনিটের মধ্যে হইয়া যাইবে।

চিতল, গাগর, খাই, আড়ি এই মাছ গুলি নিজের নিজের তেলে ভাজা যায়।

৮৪০। মাছের গ্রেভিক্যাটলেট।

—:0:—

উপকরণ।—ভাঙ্গন মাছ তিন পোয়া, ডিম একটি, গরমমশলার গুঁড়া দুয়ানি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, পোঁয়াজ দুটী, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, নুন আধ তোলা, ঘি তিন ছটাক, বিস্কুটের গুঁড়া এক পোয়া।

প্রণালী।—মাছ আনিয়া প্রথমে ইহার আঁশ ছাড়াও। তার পরে দুপিঠের মাছ লম্বা করিয়া কাটিয়া ফেল। এক এক পিঠ হইতে পাঁচ প্লাইস করিয়া কাট। সবগুদ দশ খানা হইবে।

ধোও । মোছ । মাছগুলি খোড় । মাছের মূড়া কাঁটাগুলি
আধ পের জল দিয়া চড়াইয়া দাও । একটি পেঁয়াজ প্লাইস কাটিয়া
দাও । এক ডাল বাগানেমশলা দু তিন টুকরা করিয়া ইহাতে
দাও । একটা তেজপাতা, এক টুকরা দারচিনি, একটা ছোটএলাচ,
দুটা লজ দাও । সূরুয়া সিদ্ধ হইয়া যখন প্রায় তিন ছটাক আন্দাজ
থাকিবে নামাইয়া ছাঁকিবে ।

একটি পাত্রে ডিম ভানিয়া ফেটাও । ডিমে গরমমশলার গুঁড়া,
গোলমরিচ গুঁড়া, কিমা পেঁয়াজ ও বাগানেমশলা, একত্রে মিশাইয়া
তার পরে খোড়া মাছগুলি ইহাতে ভিজাইয়া দাও । এক ঘণ্টা-
খানেক ভিজিবে । তার পরে এক একটি মাছ লইয়া তাহাতে
বিস্কুট গুঁড়া মাখিবে ।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াইয়া বেশ তামাতে রং করিয়া ভাজ । এবারে
গ্রেভি প্রস্তুত কর । এই ফ্রাইপ্যানটা আবার চড়াও । ঐ ঘিয়ের
উপরেই আধখানি প্লাইস কাটা পেঁয়াজ ছাড়, লাল হইলে ময়দা দাও ।
ময়দা তামাতে রংএর হইয়া আসিলে একটু নুন দাও । ইহাতে সূরুয়া
ঢালিয়া দাও । দু তিনবার ফুটিয়া গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইয়া কাট-
লেটের উপর ঢালিয়া দিবে ।

অনুভোজন ।—ইহার সহিত মোটা আলু ভাজা দিবে । একোভি
সস বা টোম্যাটো সস দিয়া খাইবে ।

৮৪১ । কঁকড়ার কাটলেট ।

—::—

উপকরণ ।—ঘিওলা কঁকড়া চারিটা, নুন প্রায় দশ আনি
ভর, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, গরমমশলার গুঁড়া
ছয়ানি ভর, আধ খানা জাম্বফল গুঁড়া, কাঁচা লক্ষা দুটি, কটী তিন
স্নাইস, বিস্কুট গুঁড়া আধ পোয়া, ডিম একটা, ঘি আধ পোয়া,
জল তিন পোয়া ।

প্রণালী ।—কঁকড়া গুলি তিন পোয়া জল দিয়া একটি হাঁড়িতে
সিদ্ধ করিতে চড়াও । মিনিট কুড়ির মধ্যে সিদ্ধ হইয়া গেলে
নামাইবে । ইহার সমুদয় শাঁস বাহির কর । এই শাঁসে বেন
একটুও খোলা না থাকে । শাঁসটা ভাল করিয়া শিলে পিষিয়া
রাখ ।

কটীর ছিলকা কাটিয়া কেবল শাঁসটা লও । কাঁচা লক্ষা কিয়া
করিয়া রাখ ।

এবারে শাঁসে কাঁচা লক্ষা কুচি, প্রায় আধতোলা নুন, গোলমরিচ
গুঁড়া, গরমমশলার গুঁড়া, জাম্বফল গুঁড়া, ভিজান কটী, একটা ডিম,
সব একত্রে মাখ । বার ভাগকর । প্রত্যেক ভাগ লইয়া এক
একটা কাটলেটের আকারে গড় । ঘি চড়াইয়া বেশ লাল করিয়া
ভাজ ।

অনুভোজন — ইহার সহিত দয়েবড়া* খাইতে দিবে ।

৮৪২। কঁকড়ার কোণ্ডা।

—:০:—

উপকরণ।—ঘিওলা কঁকড়া চারিটা, নুন আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, গরমমশলার গুঁড়া ছয়ানি ভর, আধখানা জায়ফল গুঁড়া, ছাতু এক কাঁচা, ঘি দেড় ছটাক।

প্রণালী।—কঁকড়া গুলি তিন পোয়া জলে সিদ্ধ করিতে চড়াও। মিনিট কুড়ি পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে ইহার শাঁস বাহির কর। কঁকড়ার শাঁস একবার পিষিয়া লও। তারপরে ইহাতে নুন, গোলমরিচ গুঁড়া, গরমমশলার গুঁড়া, ছাতু সব মাখ। চেপটা বা গোল কোণ্ডা গড়িয়া ঘিরে ভাজ।

৮৪৩। মাছের ক্রোকেট।

—:০:—

উপকরণ।—যে কোন পাকা মাছ আধ সের, রুটী দু খাইস, গরমমশলার গুঁড়া ছয়ানি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন প্রায় দশ আনি ভর, শুক্ল লক্ষা গুঁড়া এক আনি ভর, কাঁচা লক্ষা দুটি, পেঁয়াজ দুটি, বিস্কুট গুঁড়া আধ পোয়া, ঘি আধ পোয়া, দুধ দেড় ছটাক।

প্রণালী।—আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া মাছ গুলি অল্প কষিয়া লও। মাছের ভাল করিয়া কাঁটা বাছ। মাছটা ভাল করিয়া ভাজিয়া রাখ। রুটী দুখে ভিজাইয়া দাও।

পেঁয়াজ কাঁচা লক্ষা জালানো জালানো কিয়া করিয়া রাখ।

দেড় কাঁচা ঘি চড়াও । পেঁয়াজ ছাড় । আধ ভাজা হইলে মাছ ছাড় । মাছটা তিন চার বার নাড়িয়া হুখে ভিজান রুটী দাও । খুন্সি দিয়া নাড়িয়া মাছের সহিত রুটী মিশাইয়া ফেল । এখন একটা ডিম ভাজিয়া ইহাতে দাও । গরমমশলার গুঁড়া, কাঁচা লক্ষা কুচি দিয়া সবটা ভাল করিয়া মিশাইয়া নামাইয়া ফেল । এখন এক অঙ্গুল লক্ষা করিয়া গড় ।

একটি ডিম ভাজিয়া ফেটাইয়া রাখ । কুর্কিট গুলি ডিমে ডুবাইয়া বিস্কুট গুঁড়া মাখাও । ঘি চড়াইয়া বেশ লাল করিয়া ভাজ ।

৮৪৪ । মাছের পাই ।

—:0:—

উপকরণ ।—মাছ দেড় পোয়া, বড় আলু দুইটা, বড় পেঁয়াজ, একটা, ছোট এলাচ দুইটা, লক্ষ চারিটা, মিক্স দেড় ছটাক, মুন প্রায় দশ আনি ভর, ঘি দেড় ছটাক, গোল মরিচ গুঁড়া মিক্স তোল, ময়দা এক পোয়া, হুধ এক ছটাক, ডিম একটা, ময়দা দেড় কাঁচা, জল আধ সের ।

প্রণালী ।—মাছ আট শ্লাইস কাটিয়া ধুইয়া রাখ । আলুর খোসা ছাড়াইয়া ডুমা ছ টুকরা কাট । জলে ফেল । পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া ডুমার টুকরা কাট ।

ঘি চড়াইয়া মাছ লাল করিয়া ভাজ, উঠাইয়া রাখ । আলু ও পেঁয়াজ ভাজিয়া উঠাও । এখন এই ঘিষে গরমমশলা ছাড় । গরমমশলার সুগন্ধ বাহির হইলে ময়দা ছাড় । বেশ লাল করিয়া

ভাজিয়া জল ঢালিয়া দাও। নুন দাও। আলু পেরাজ ছাড়। আলু নরম হইয়া আসিলে মাছ ছাড়। মাছ আলু বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে সিকঁা ঢালিয়া দাও। নামাইবার আগে গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া নামাইবে। এই ঠু হইল।

এবারে ময়দা মাখ। আধ পোয়া ময়দাতে ঘিয়ের ময়দান মাখ। তার পরে অতি সামান্য জল দিয়া ময়দা মাখিয়া রাখিয়া দাও। বাকী অর্ধেক ময়দা দুধ দিয়া মাখ। দুধ মাখা তাল আধ ইঞ্চি মোটা ও গোল করিয়া বেল। এই তালের উপরে ঘি মাখা তাল রাখ, এবং গোল করিয়া বেল। আবার তিন ভাঁজ করিয়া মোড়। আবার গোল বেল। এই প্রকার তিন দফা ভাঁজ করিতে হইবে এবং বেলিতে হইবে। এবারে একটি পাই ডিশ আনিয়া মাছের ঠু তাহাতে রাখ। ইহার উপরে এই ঝুটীটা ফুলাইয়া ঢাকা দিবে যেন ঠেতে না লাগে। চারি পাশ হইতে বাড়তি ময়দা গুলি কাটিয়া লইবে। পাই ডিশের ধারে ধারে একটু টিপিয়া টিপিয়া বসাইয়া দিবে। এখন এই বাড়তি ময়দা আর একবার বেলিয়া লম্বা ট্রাইপ কাট। পাই ডিশের ময়দার উপরে চারিধারে এই ট্রাইপ গুলি বসাইয়া সাজাইয়া যাও। সব উপরে একটা ছোট ফুল বা মাছের গড়ন করিয়া দিবে।

একটি ডিম ভাজিয়া ফেটাও। একটা পালকে করিয়া ইহার উপরে ডিমের পোঁছনা দাও। এবারে তুণুলের ভিতরে বেক কর।

৮৬৫। বড় মাছের কচুরী।

—২০—

উপকরণ।—পাকা কুই কি মৃগেল মাছ এক পোয়া, তেজপাতা ছথানি, বড় পেঁয়াজ একটি, কাঁচা লক্ষা তিন চারিটা, শুক্ক লক্ষা একটি, মুন আর ছয় আনি ভর, হিং এক রতি, জীরা সিকি তোলা, দারচিনি ছয়ানি ভর, লঙ্গ ছোট, ছোট এলাচ একটি, ঘি দেড় ছটাক। ময়দা দেড় পোয়া, ঘি পাঁচ ছটাক, মুন সিকি তোলা, জল প্রায় আড়াই ছটাক।

প্রণালী।—মাছ আনিয়া সাফ করিয়া বড় বড় খণ্ড করিয়া কাট। ধোও। পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট। কাঁচা লক্ষা কুচাইয়া রাখ। শুক্ক লক্ষা গুঁড়া করিয়া রাখ। হিং টুকু চমকাইয়া গুঁড়াইয়া রাখ। দারচিনি, লঙ্গ ও ছোট এলাচ ফাঁকি করিয়া রাখ।

ফ্রাইপ্যানে এক ছটাক ঘি চড়াও। মাছ ছাড়িয়া অল্প কষিয়া মাছ ঘি হইতে ছাঁকিয়া উঠাও। কাঁচা, ছাল বাছিয়া মাছ আলাদা রাখ।

আবার ঐ ঘিয়ের উপরে আরও আধ ছটাক ঘি দাও। তেজপাতা ও পেঁয়াজ কুচি ছাড়। পেঁয়াজ বেশ মুচ মুচে করিয়া ভাজা হইলে পেঁয়াজ উঠাইয়া রাখিবে। তার পরে ইহাতে হাতে করিয়া মাছ গুলি ভাঙ্গিয়া ভাঙ্গিয়া দাও। তিন চার বার মাছ নাড়া চাড়া করিয়া মাছে কাঁচা লক্ষা কুচি, শুক্ক লক্ষা গুঁড়া ও মুন দিবে। দু একবার নাড়িয়া নামাইবে। ভিজান হিং টুকু জলিয়া উঠায়ে

ঢালিয়া দাও । জীরা গুঁড়া এবং গরমমশলার গুঁড়া মাখিয়া লও ।
এই পুর হইল ।

এইবারে দেড় পোয়া ময়দাতে প্রায় সিকি তৈলা মুন মাখ ।
তার পরে দেড় ছটাক ঘিের ময়ান মাখ । জল দিয়া শক্ত করিয়া
মাখ । কিন্তু ঠেসিয়া ঠেসিয়া খুব নরম করিবে । তার পরে তাল
পাকাইয়া আবার সৰু রোল কর । এখন আঠারটা লেচি কাট ।
এক একটি লেচি লইয়া দুই হাতের তেলোতে পাকাইয়া সমান
রকম গোল করিবে । তার পরে ঠোঙার মত করিয়া গর্ত করিবে ।
ইহার ভিতরে অল্প অল্প মাছের পুর ভর । ঠোঙার মুখ বন্ধ করিয়া
হাতে করিয়া মুখটা একটু পাকাইয়া লইবে । ইহার মুখটা ঠিক
মধ্যস্থলে টিপিয়া দিতে হইবে তার পরে অল্প গোল করিয়া বেলিয়া
লইবে ।

কড়ায় ঘি চড়াও । ঘি পাকিয়া আসিলে কচুরি বেশ লাল
করিয়া ভাজিবে । কচুরি ভাজিতে সমান আঁচ চাহি । ভেটকী
মাছের কচুরি বেশ হয় ।

ভোজনবিধি ।—ডিনারে প্যাটির পরিবর্তে দেওয়া যায় ।

৮৪৬ । চিংড়ী পাক ।

—: ০ :—

উপকরণ ।—ছোট চিংড়ী এক ছটাক, ঘি আধ পোয়া, চর্কি
এক ছটাক, মুন দুয়ানি ভর, কাঁচা লক্ষা দুটি, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি
ভর, বড় পেঁয়াজ একটা ।

প্রণালী।—চিংড়ীর সমস্ত খোলা ছাড়াও । চর্কি ছুরি দিয়া কাটিয়া কাটিয়া ফেটাও । তাহা হইলে সমস্ত ময়লা ছুরিতে লাগিয়া যাইবে । তারপরে চর্কি ডেলা পাকাইয়া জলে ভিজাইয়া রাখিবে । আধ ছটাক ঘি চড়াও ; মাছ ছাড় । মিনিট দুই তিন নাড়া চাড়া করিয়া ইহাতে লুন, গোল মরিচ গুঁড়া ও পেরাজ চাকা ছাড় । দেড় কাঁচা আন্দাজ জল দাও । নাড়া চাড়া করিয়া রসা রসা রাখিয়া নামাও ।

ময়দাতে একটু লুন মিলাও । অন্ন জল দিয়া শক্ত করিয়া মাখ । একটি তক্তার উপরে ময়দার গুঁড়া ছিটাও । তারপরে ঐ শানা ময়দা রাখ । বেলনিতেও ময়দা মাখাও । এখন গোল করিয়া বেল । এই রুটী দুই ভাঁজ কর । আবার বেল । বরাবর ময়দার গুঁড়া ছড়াইবে । তানা হইলে ময়দা তক্তাতে লাগিয়া যাইবে । এবারে তিন ভাঁজ করিয়া বেল । চর্কিটা এই রুটীর উপরে দাও । চারিধার মুড়িয়া তবে বেল । এইবারে লম্বা রোল করিয়া লও । ছুরি দিয়া কাট । দুই মুখের বাঁকা মোড়া কাটিয়া ফেল । ভিতরের অংশ ছইতে পাঁচ টুকরা কাটিয়া লও । এতোক টুকরা একটি চারের পিরিচের মাপে ছোট গোল করিয়া বেল । এই এতোক রুটীর এক অর্ধ কিনারায় এক অঙ্গুলিতে করিয়া একটু জল মাখাইয়া দাও । এখন ইহার উপরে একটু করিয়া পুর রাখ আর মুড়িয়া ফেল ।

এবারে ঘি চড়াইয়া ভাজ ।

যে কোন মাছের পাক এইরূপে করিতে হইবে ।

৮৪৭ । ষোলমাছের কচুরি ।

—:O:—

উপকরণ ।—পাকা ষোল মাছ একটি, রসুন এক কোয়া, দুটি পেঁয়াজ, আদা আধ তোলা, গরম মশলার গুঁড়া দুই চুটকি, ধনে দুয়ানি ভর, জীরা দুয়ানি ভর, নুন আধ তোলা, ঘি আধ পোয়া, এটতো গেল পুরের মশলা ।

ঘি এক ছটাক, কাঁচা লঙ্কা তিনটি, ময়দা আধসের, নুন আধ তোলা, দেড় পোয়া জল, ইহাই ঠোঙার জিনিশ ।

ভাজিবার জন্ত ঘি একসের ।

প্রণালী ।—একটি বড় পাকা ষোল মাছ আনিয়া তাহার গলার কাছে একেবারে কাট । তারপরে পিঙ্গাদি তেল বাহির করিয়া ফেল এখন ইহার ছাল খুলিয়া ফেল । কাঁটার দুই ধার হইতে মাছ কাটিয়া ফেল । ধুইয়া রাখ । কাঁচা লঙ্কা কুচি কর ।

রসুন, পেঁয়াজ ও আদা গিষিয়া রাখিবে । ধনে ও জীরা চমকাইয়া গুঁড়াইয়া রাখিবে ।

ঘি চড়াও ষোল মাছ ছাড় । ভাজ । তারপরে এই মাছে রুন, বাঁটা মশলার রস, ধনে জীরা ভাজার গুঁড়া, গরম মশলার গুঁড়া, কাঁচা লঙ্কা কুচি সব মিশাইয়া মাছ হাতে গুঁড়া করিয়া পুর প্রস্তুত কর । এবারে ময়দা মাখ । ময়দাতে প্রথমে নুন মিশাও । তিন কাঁচা ঘিের ময়দা মাখ । অল্প অল্প জল দিয়া ঠেসিতে থাক । কটীর ময়দার মতন নরম করিবে । নেচি কাট । পাকাও । চারিধারের ময়দা টানিয়া তারপরে ইহার নাভিটা ভিতরে ঢুকাইয়া দিবে । এই গুটি ঠোঙার মত করিয়া তাহার ভিতরে মাছের পুর ভর ।

আবার মুখ মুড়ে মুখটা একটু পাকাও। চাকি বেলুনে ইহা অন্ন অন্ন বেলিয়া লও। একটি পাতলা কাপড় ভিজাইয়া নিংড়াইয়া ইহার উপরে ঢাকা দাও। তা না হইলে ময়দার উপরটা শুকাইয়া যাইবে।

ভোজনবিধি।—ইহা চায়ে লাঞ্চে খাইবার উপযুক্ত। ডিনারে খাইতে হইলে প্যাটির পরিবর্তে দিতে হইবে।

৮৪৮। মাছের আলুর চপ।

উপকরণ।—আলু আধসের, মাছ এক পোয়া, পেঁয়াজ দুটি, কঁচা লঙ্কা তিন চারিটি, বাগানে মশলা ছ তিন ডাল, ময়দা এক কঁচা, ছুন প্রায় দশমানি ভর, গোল মরিচ ওঁড়া সিকি তোলা, গরম মশলার ওঁড়া ছয়ানি ভর, আধখানা জায়ফল ওঁড়া, বি আড়াই ছটাক, ডিম একটা, বিস্কুট তিন ছটাক, জল তিন পোয়া।

প্রণালী।—পেঁয়াজ, বাগানে মশলা ও কঁচা লঙ্কা কিয়া করিয়া রাখ। আলু গুলি একটি হাঁড়ি করিয়া প্রায় তিন পোয়া জলে সিদ্ধ করিতে দাও। মিনিট কুড়ি পরে আলুর গা ফাটা ফাটা হইয়া আসিলে হাঁড়ি নামাইবে। জল ঝরাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দিবে। আলুর খোসা ছাড়াও। আলু মোলায়েম করিয়া মাড়িয়া রাখিয়া দাও।

এবারে মাছের আঁশ ছাড়াইয়া আট টুকরা করিয়া কাট। ভাল করিয়া ধোও। আধ ছটাক তেল চড়াইয়া আলু করিয়া লও।

তারপরে মাছের কাঁটা ভাল করিয়া বাছ। এখন ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক ঘি চড়াও। কিয়া মশলা ছাড়। ঘিরে ভাজা ভাজা হইয়া আসিলে হাতে করিয়া ভাজিয়া ভাজিয়া মাছ ছাড়। আধ তোলা নুন দাও। খুস্তি দিয়া নাড়। ইহা অল্প ভাজা ভাজা রকম হইয়া আসিলে মাছগুলো চারিদিকে সরাইয়া মধ্যখানে ফাঁক কর। মরদা ছাড়। নাড়িয়া বেশ লাল কর। তারপরে মাছটা ইহার সহিত মিশাইয়া ফেল। এক আঁচলা জলের ছিটা দাও। দু তিনবার নাড়িয়া দাও। তারপরে গোলমরিচ গুঁড়া, গরম মশলার গুঁড়া ও আয়কল গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া নামাইয়া রাখ। এই পুর হইল।

এবারে মাড়া আলুতে ছুরানি তর নুন মিশাও। বোলটি লেচি কাট। প্রত্যেক লেচি হাতে করিয়া চেপ্টা বাদামী ধরণের গড়। এই এক একটি আলুর কুটীর উপরে পুর দিয়া আর একটি কুটী ইহার উপরে দিয়া ঢাকা দাও। চারিদিকের মুখ ভাল করিয়া বন্ধ করিয়া দাও। এখন ফেটান ডিমে ডুবাইয়া বিকুট গুঁড়া মাখ।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াইয়া বেশ বাদামী রং করিয়া ভাজ।

৮৪৯। মাছের ডবলী।

—: ০ :—

উপকরণ।—মাছ এক পোয়া, ঘি দেড় ছটাক, পেঁয়াজ ছটি, আমের বা যে কোন রকম মিঠাখাট্টা চাটনী বড় এক চামচ, সিকি দেড় ছটাক, সস আধ ছটাক, রাই আধ তোলা, গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন প্রায় আধ তোলা।

প্রণালী।—বেশী কাঁটা না থাকা মাছের ডবলী ভাল হয়। পাকা
কুই বা ভেটকী আনিয়া তাহার পেটীর মাছ লও। আট টুকরা কাট।
ধোও। পেঁয়াজ চাকা চাকা কাট। একটি পাত্রে চাটনী, মস, সির্ক,
মাই, লুন, গোল মরিচ শুঁড়া সব একত্রে মিশাইয়া রাখ।

যি চড়াও। মাছ খুব লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও। এই
বিধেতেই পেঁয়াজ আধ ভাজা হইয়া আসিলে গোলা ঢালিয়া দাও।
একবার ফুটিয়া উঠিলে মাছ ছাড়িবে। চার পাঁচবার ফুটিয়া গাঢ়
হইয়া আসিলে নামাইবে।

বাসী সির্ক বা ভাজা মাছ থাকিলে, পরদিন সেই মাছের
ডবলী করিয়া দিলে খুব ভাল হইবে।

৮৫০। ভেটকী মাছের শ্রেণি কাটলেট।

—:০:—

উপকরণ।—ভেটকী মাছ একটা তিন পোয়া ওজনের, ডিম
ছইটা, পেঁয়াজ চারিটা, আদা আধ তোলা, বাগানে মশলা তিন
চার ডাল, ছোট বিলাতী বেগুন আটটা, তেঁতুল ছুঁড়া, গরম মশলার
শুঁড়া ছয়ানি ভর, ছোট এলাচ একটি, লঙ্গ ছ তিনটা, দারচিনি সিকি
তোলা, যি আধপোয়া, গুড়া লব্ধা শুঁড়া একতোলা, কাঁচা লব্ধা
তিনটা, ভেজপাতা দুখানা, জল আধসের।

প্রণালী।—মাছ চিরিয়া ছখার কাটিয়া লও। বার শ্লাইস কাট,
মাছের মাথা, কাঁটা টুকরা টুকরা কাটিয়া ধুইয়া রাখ।

আদা চাকা কাট। পেঁয়াজ চাকা কাট। ছইটা পেঁয়াজ,
বাগানে মশলা কিবা করিয়া রাখ। কাঁচা লব্ধা চিরিয়া রাখ।

বিলাতী বেগুন চার টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ। একটি সসপ্যানে আধ সের জল চড়াও। জল গরম হইলে আদা ও পেঁয়াজ চাকা, ভেজপাতা, আস্ত গরম মশলা গুলি, মাছের কাঁটা, মূড়া, ল্যাঙ্গা বাগানে মশলা হু তিন ডাল, চেরা কাঁচা লক্ষা, বিলাতী বেগুন, তেঁতুল সব ছাড়। মিনিট কুড়ির মধ্যে মাছের সুপ হইয়া গেলে প্রায় দেড় পোয়াটাক থাকিতে নামাইবে। কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া রাখিয়া দাও।

মাছ আস্ত থাকিবে অথচ ছুপিটে খুড়িবে। ছুটো ডিম, মুন, শুক্ল লক্ষা শুঁড়া, গরম মশলার শুঁড়া একত্রে ফেটাইয়া ইহাতে মাছ গুলি ভিজাইয়া দাও। ষটো ক্রাপেক ভিজিলে পর এক একটি মাছ লইয়া বিকুট শুঁড়া মাখ।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। মাছের কাটলেট ভাজ। ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক খানেক বি রাখিয়া বাকী ঘিটা একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ। ফ্রাইপ্যানে ভাজ। বিকুট শুঁড়া আছে বতটা পার উঠাইয়া ফেল। অন্ন যা থাকে রাখিয়া দাও। ইহাতেই গ্রেভির রং হইবে। ফ্রাইপ্যানের ঘিয়ে একটি পেঁয়াজ কুচাইয়া দাও। লাল করিয়া ভাজ। ছাঁকা স্ক্রুয়াটা ইহাতে ঢালিয়া দাও। প্রায় সিকি তোলা মুন দাও। বেশ গাঢ় হইয়া প্রায় এক পোয়াটাক আন্দাজ থাকিলে নামাইয়া কাটলেটের উপরে ঢালিয়া দিবে।

অল্পডোজন।—ইহার সহিত আলু সিদ্ধ দিবে।

৮৭১ । লক্ষদানি ।

—:০:—

উপকরণ ।—ময়দা এক পোয়া, বি এক পোয়া, মাছ আধ পোয়া, কিসমিস আধ ছটাক, জীরা ভাজা গুঁড়া আধ তোলা, ধনে ভাজা গুঁড়া সিকি তোলা, দুইটা শুক্ল লক্ষা ভাজা গুঁড়া, নেবু একটা, ছুন প্রায় দশ আনি ভর, লক্ষ পঁচিশ ছাব্বিশটা, তেজপাতা দুখানা, গরম মশলা গুঁড়া সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—মাছ পাঁচ ছয় টুকরা করিয়া কাট । ধোও । আধ ছটাক বি চড়াইয়া মাছ কষিয়া লও । এখন মাছের কাঁটা ছানাди বাছিয়া লও । আবার আধ ছটাক বি চড়াও । কিসমিস গুলি ভাজিয়া উঠাও । তেজপাতা ছাড় । তারপরে মাছ ছাড়িয়া কষ । নেবুর রস ও প্রায় ছয় আনি ভর নুন দাও । নাড়া চাড়া করিয়া ইহাতে ভাজা জীরা গুঁড়া, ভাজা ধনে গুঁড়া, ভাজা শুক্ল লক্ষা গুঁড়া, গরম মশলার গুঁড়া দিয়া দু এক বার নাড়িয়া মিশাইয়া দাও । তারপরে নামাও । কিসমিস গুলি ইহার সহিত মিশাইয়া রাখ ।

এবারে ময়দা মাখ । প্রথমে ময়দাতে একটু ছুন মাখ । তারপরে প্রায় তিন চার কাঁচা ঘিয়ের ময়দা মাখ । জল দিয়া শক্ত করিয়া বেল । তিন বার ভাঁজ করিয়া বেলিবে তাহাহইলে পরে বেশ ভাঁজে ভাঁজে খুলিয়া যাইবে । নেচি করিয়া চারকোণা করিয়া বেলিবে । প্রায় চার ইঞ্চি চওড়া তিন ইঞ্চি লম্বা হইবে । কুটির উপরে মাছের পুর দিয়া এখন দুধারের ময়দা মুড়িয়া একটার উপরে একটা রাখিয়া বন্ধ কর । দুই মুখে দুটো লক্ষ বিঁধাইয়া

৯০১। এখন ঘি চড়াইয়া ভাজ। ইহার গারে যেন দাগ না লাগে।
একটু বেশী ঘিবে ভাজিবে।

৮৫২। সিংয়াড়া।

—:~:—

উপকরণ।—ময়দা এক পোয়া, ঘি আধ সের, মাছ আধ সের,
গোল মরিচ গুঁড়া প্রায় পোন তোলা, গরম মশলার গুঁড়া আধ
তোলা, নুন প্রায় পোন তোলা, মুরগীর ডিম চারিটা, কাঁচা লঙ্কা চার
পাঁচটা।

প্রণালী।—মাছ দশ বার টুকরা করিয়া কাট। ধোও। তিন
কাঁচাটাক ঘি চড়াইয়া কষ। ইহার ছাল কাঁটা বাছিয়া ফেল।
আবার তিন কাঁচা ঘি চড়াও। এক ডেলা হিং ছাড়। জীরা
ফোড়ন দাও। মাছ ছাড়। মাছ ভাল রূপে কষিয়া ইহাতে প্রায়
আধ তোলা নুন, গোল মরিচ গুঁড়া, গরম মশলার গুঁড়া ও কাঁচা
লঙ্কা কুচি দাও। নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও।

ডিম চারিটা ভাঙ্গিয়া শফেদি ও লালি আলাদা কর। শফেদি
ফেটাইয়া রাখ। ময়দাতে প্রায় সিকি তোলাটাক নুন মাখ। তিন
কাঁচা ময়দার ময়ান মাখ। তারপরে ফেটান শফেদি ইহাতে ঢালিয়া
আবার মাখ তারপরে অতি সামান্য জল মাখিয়া থেগ। বারটা নেচি
কাট। প্রত্যেক নেচিলুটির মত গোল করিয়া বেল। তারপরে
মধ্যখানে ছুরি দিয়া কাটিয়া ছানা করা কর। এই আধ খান রুটী লইয়া

পানিকলের গড়নে ঠুলি প্রস্তুত কর। ইহার ভিতরে মাছের পুর দাও।
মুখের কাছে চারিধারে একটু জল লাগাইয়া ভাল করিয়া মুখটা বন্ধ
করিয়া দাও। মুখ বিনাইয়াও মুড়িতে পার। ঘি চড়াইয়া লাল
করিয়া ভাজ।

৮৫৩। পুরোফরেটা।

—:0:—

উপকরণ।—ভাল ১ল। নম্বরের ময়দা আধ সের, মুন প্রায় দশ
আনি ভর, মাছ আধ পোয়া, গুক্রা লকা ছয়টা, হিং চার রতি,
ঘি এক পোয়া, পোটা জীরা আধ তোলা, তেজপাতা দুখানা।

প্রণালী।—মাছ পাঁচ ছয় প্লাইন করিয়া কাট। আধ ছটাক ঘি
চড়াও। মাছ কষ। অন্ন কষা হইলে নামাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দাও।
তারপরে মাছের কাঁটাদি বাছিয়া ফেল। আবার একটু ঘি চড়াও।
তেজপাতা ছাড়। তারপরে হিংটুকু ছাড়। হিং ভূর্ ভূর্ করিয়া
গলিয়া ধই হইলে পর জীরা ছাড়িবে। তারপরে মাছ হাতে করিয়া
ভাজিয়া ইহাতে ছাড়। প্রায় ছয় আনি ভর মুন ও গুক্রা লকা ওঁড়া
দাও। নাড়িয়া নামাও।

ময়দা মাখ। ময়দাতে সিকি তোলা মুন মিশাও। এক ছটাক
ঘিয়ের ময়দা মাখ। ইহাতে প্রায় পোয়াটাক জল দিয়া ময়দা
মাখ। ছয়টি নেচি কাট। ঠোঁড়া করিয়া এক কাঁচা আন্দাজ
পুর ভর। একটি বড় পরিষ্কার চাকি আনিয়া খুব পাতলা করিয়া
চাকির সমান করিয়া কটী বেল। এক এক খানা কটীর বেড় বেড়

বিষয় পরিমাণে গোল হইবে। বড় কড়ার বেশী দি চড়াইয়া শাক
করিয়া ভাজিবে। তারপরে একটার উপরে একটা রাখিয়া যাইবে।

ইহা খাইতে খুব ভাল লাগে। ইহার সহিত যে কোন রকম
জারক আচার খাইতে দিবে।

৮৫৪। পটোলের মোন্দা।

উপকরণ।—মাছ আড়াই পোয়া, আদা একতোলা, পেঁয়াজ এক
ছটাক, কাঁচালঙ্কা চারিটা, দি আধ পোয়া, ছুন প্রায় সিকি তোলা,
দারচিনি দুয়ানি ভর, লবঙ্গ ছ তিনটি, ছোট এলাচ একটি, পটোল
আধ সের, নেনু একটি, বেশন এক ছটাক, শফেদা আধ ছটাক, হুখে
সর আধ ছটাক।

প্রণালী।—আদা ও তিনটি পেঁয়াজ গিষিয়া রাখ। একটা পেঁয়াজ
লম্বা কুচি কাট। গরম মশলাগুলি ওড়াইয়া রাখ। কাঁচা লঙ্কা
কুচাইয়া রাখ। পটোলের গা ভেলা পরিষ্কার করিয়া খোসা ছাড়াও।
পটোলের মুখের এক দিকের বোঁটা কাট। দুহাতে করিয়া পটোল
গুলি একবার ঘলিয়া লও। তাহা হইলে নরম হইয়া যাইবে।
সহজে বীচি বাহির করিতে পারিবে। এবারে পটোলের পেটের
মধ্যে একটা চেয়ারি কাঠি বা আঙ্গুন ঢুকাইয়া বীচিগুলি বাহির
করিয়া জলে ফেল। তারপরে জল বরাইয়া উঠাইয়া রাখ।

আধ ছটাক দি চড়াইয়া মাছ কষ। নামাইয়া ইহার কাঁটা ছাল
বাছিয়া ফেল। মাছ গুলি ভাঙ্গিয়া লও। ছুন ও আদা পেঁয়াজ বোঁটা

মাখ । আবার আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া পৈয়াজ কুচি ছাড়িয়া
ডাক । ইহাতেই মাছ ছাড় ; ভাজা ভাজা হইলে নামাইয়া গরম
মশলার গুঁড়া, গোল সরিচ গুঁড়া ও নেবুর রস মাখ । এই পুর হইল ।

পটোলের ভিতরে পুর ভর । আবার কাটা বোটা দিয়া ইহার
মুখ ঢাক । জ্বার হইতে দুইটা কাঠি বিধাইয়া দাও, যাহাতে বোটাটা
খুলিয়া না যায় । ডিম ফেটাও ; ইহাতেই বেশন ও শর্করা গোল ।
তারপরে সর মিলাইয়া একটু নুন মিলাও । ঘি চড়াইয়া পটোল গুলি
এই গোলাতে ডুবাইয়া মুচ্-মুচে করিয়া ভাজ ।

৮৫৫ । করোলার দোস্তা ।

—:—

উপকরণ ।—টাটকা করোলা চারিটা, মাছ এক পোয়া, ছোলার
ডাল এক মুঠি, নেবু একটি, নুন পাঁচ আনি ভর, ধনে জীরা ভাজার
গুঁড়া দিকি তোলা, শুক্ল লক্ষা গুঁড়া দুয়ানি ভর, তেঁতুল একছড়া,
ডিম একটি, ময়দা হই কাঁচা, দুধ আধ পোয়া, ঘি বা তেল আধ
পোয়া ।

প্রণালী ।—করোলার গায়ের খোসা ভাল করিয়া ছাড়াও ।
এক দিকের মুখে বোটা কাটিয়া ফেল । বোটা গুলি রাখিয়া দিবে
পরে কাজে লাগিবে । এখন জ্বাহাতে দল । ইহার ভিতরের বিচি
বাহির করিয়া ফেল । এক লোট তেঁতুল ইহার ভিতরে ঢুকাইয়া দাও ।
করোলাগুলিতে একটু নুন মাখিয়া পোয়া তিন জলে সিদ্ধ করিতে
চড়াও । মিনিট কুড়ি পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া তেঁতুলের বিচি
বাহির করিয়া ফেল এবং ভাল করিয়া করোলা জলে ধুইয়া রাখ ।

একটি কাপড়ে ছোলার ডালগুলি বাঁধিয়া ভাতে সিদ্ধ করিতে দাও।

ষি চড়াইয়া মাছ কষ। তারপরে মাছের কাঁটা ছাল সব বাছিয়া ফেল। আবার ষি চড়াইয়া মাছ ভাল করিয়া কষ। ইহাতে সিদ্ধ ছোলার ডালগুলি দাও। তারপরে ক্রমে মুন, নেবুর রস, লঙ্কা গুঁড়া, গরম মশলার গুঁড়া, ধনে ও জীরা ভাজা গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া দাও। নামাও। এই পুর করোলার ভিতরে ভরিয়া বোটা ঢাকা দাও। কাঠি দিয়া বিধিয়া দাও। এবারে ডিম ফেটাইয়া ইহাতে ময়দা ও হুধ মিশাও। একটু মুন দাও। করোলা এই গোলাকে দুবাইয়া বিরে ভাজ।

৮৫৬। চিংড়ী মাংস।

উপকরণ।—বাগ্‌দা চিংড়ী ছয়টা, পেরাজ দুইটা, বাগানে মশলা ছতিন ডাল, কাঁচা লঙ্কা তিনটি, মুন তিন আনি ভর, সস আধ ছটাক, গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, ভেটকী মাছ আধ ছটাক, ডিম একটি, বিস্কুট গুঁড়া আধ পোয়া, ষি দেড় ছটাক, ময়দা এক ছটাক।

প্রণালী।—চিংড়ীর খোসা ছাড়াইয়া চিংড়ী মাছের কাটলেটের স্তায় খোড়। পেরাজ, বাগানে মশলা, কাঁচা লঙ্কা কিয়া করিয়া রাখ। ভেটকী মাছ একটু ষিবে কষিয়া তারপরে কাঁটা বাছিয়া রাখ।

এক কাঁচা ষি চড়াও। অন্ন কিয়া মশলা ছাড়। লাল হইলে ভেটকী মাছ ইহাতে ছাড়। তিন চারবার নাড়িয়া মধ্যখানে কাঁক কর।

একটু ময়দা দাও । ভাল করিয়া ভাজিয়া এক আঁচলা জল ছিটানো
নুন দাও । এখন খুঁটি দিয়া চারিধারের মাছ টানিয়া আন এবং সবটা
মিশাইয়া ফেল । এখন বাকী কিমা মশলা গোল মরিচ গুঁড়া,
নুন ঢালিয়া দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও । এইপূর চিংড়ীর ভিতরে
ভরিয়া মাছটা ভাল করিয়া গুড়াইয়া ফেল । তারপরে সুতা দিয়া
বাঁধ । ডিম ফেটাইয়া একটু নুন মিশাও । সান্নিগুলিতে আগে ময়দা
মাখ ; তারপরে ঝাড়িয়া ঝাড়িয়া ডিমে কেল । আবার ভাল করিয়া
বিস্কুটগুঁড়া মাখ । ঘিষে ভাজ । সবগুলি ভাজা হইয়া গেলে এই
যে বি বাকী থাকিবে ইহাতেই একটু জল দিয়া থ্রেতির মত গাঢ়
হইলে পর সান্নির উপরে ঢালিয়া দিবে ।

অনুভোজন ।—ইহার সহিত শসার স্যালাড, কলাই গুটি ও ফুল
কপি মিষ্ট খাইবে ।

৮৫৭ । ক্রেপ ডা পোয়াস ।

—:0:—

উপকরণ ।—ডিম তিনটা, জায়ফল আধখানা, নুন ছয় আনি
ভর, ময়দা আধ পোয়া, দুধ তিন ছটাক, মাছ দেড় পোয়া, শুক
লকা ছয়টি, গরম মশলার গুঁড়া সিকি তোলা, গোল মরিচ গুঁড়া
সিকি তোলা, চারিটা পেরাজ, ঘি প্রায় এক ছটাক ।

প্রণালী ।—তিনটা পেরাজ লম্বা কুচি কাট । একটি পেরাজ কিমা
করিয়া রাখ । শুক লকা গুঁড়াইয়া রাখ । মাছের আঁশাদি ছাড়াইয়া
ধোও । তার পর ছুরি দিয়া ছাল ও যতটা পার কাটা ছাড়াইয়া
হামোলদিকার কোট ।

ক্রাইপ্যানেন এক কাঁচা ঘি চড়াইয়া মাছ ছাড়। তিন চার মিনিট নাড়িয়া মাছ কষা হইলে নামাও। ইহার কাঁটা আবার ভাল করিয়া বাছিয়া ফেল। ইহাতে শুক্ল লঙ্কার শুঁড়া, ছয়ানি ভর গরম মশলার শুঁড়া, ছয়ানি ভর গোল মরিচের শুঁড়া, ছয়ানি ভর মুন মিশাও। বাকি ঘি চড়াইয়া দাও। পেরাজ কুচি ছাড়। লাল করিয়া তাজ। তার পর মাছের সহিত এই তাজা পেরাজ মিশাইয়া একত্রে মিহি করিয়া পিষিয়া লও। মাছ গেঁষা হইলে পর আবার ইহাতে বাকি গরম মশলার শুঁড়া, গোল মরিচ শুঁড়া, ও কিমা পেরাজ গুলি মিশাইবে। ইহাই পুর হইল।

একটা গাঢ় পাত্রে তিনটা ডিম ভাজিয়া ইহার ভিতরের খাদ্য ডানার শির ছটা বাহির করিয়া ফেলিয়া দাও। কেটাও। ক্রমে ইহাতে ময়দা মিশাও। প্রথমে অল্প দুধ দিয়া ময়দা ভাল করিয়া গুলিয়া লইবে। মুন ও আয়কল শুঁড়া মিশাও। এখন বাকি দুধ ঢালিয়া গোলা গোলা।

একটা প্যানকেকপ্যান চড়াইয়া তাহাতে মাখন বা ঘি দিয়া তেলা করিয়া লও। তার পর একটা বড় চামচে করিয়া এই গোলা ঢালিয়া দিবে। একটা টাকার মত পুরু হইবে। গোলাটা জমিয়া আগিতেছে দেখিলে, খুঁটি দিয়া ইহার তলাটা ছাড়াইয়া দিবে যেন লাল দাগ না লাগিয়া যায়। তার পরে ইহার উপরে পুর দাও। রোল কর। এইবারে খুঁটি দিয়া উল্টাইয়া পাঁচাইয়া দাও।

৮৫৮ । জেলে ভে পোয়াল ।

—:০:—

উপকরণ ।—আট পিস ভেটকী মাছ, চীনে ঘাস আধ ছটাক, জল তিন পোয়া, বাগানে মশলা পাঁচ ছয় ডাল, কাঁচা লঙ্কা দুইটা, নেবু আধ থানা, আনারসের গিরাপ আধ ছটাক, নুন আধ তোলা ।

প্রণালী ।—একটি ভেটকী মাছ বাঁ পাকা কই মাছ আনিয়া তাহার শির কাটার হুপাশ হইতে আট পিস মাছ কাটিয়া লও । ভাল করিয়া ধুইয়া একটি হাঁড়িতে রাখ । এক ছটাক জল ও তিন আনি ভর নুন ফেলিয়া দাও । মিনিট পনেরর ভিতরে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া মাছ গুলি উঠাইয়া একটি ছাঁচের মত গাঢ় পাত্রে রাখিয়া দাও ।

এবারে চীনে ঘাস ধুইয়া তিন পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । ইহাতে বাগানে মশলা, ছাড়ান ছোট এলাচ দুটা, লঙ্কা চারিটা, দারচিনি সিকি তোলা, চেরা কাঁচা লঙ্কা, খোলা শুক কাটা নেবু ও ছয় আনি ভর নুন দাও । যখন দেখিবে সমস্ত ঘাস বেশ গলিয়া গিয়াছে এবং চটচটে হইয়া আসিয়াছে নামাইয়া একটি কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া ফেলিবে । তার পরে এই জেলী ঐ সিদ্ধ মাছের উপরে ঢালিয়া দিবে । ঠাণ্ডা হইয়া গেলে দেখিবে কেমন ছাঁচের মত জমিয়া গিয়াছে ।

৮৫৯। ফুঁ! অ জেলে ডে পোয়াস'।

—:০:—

উপকরণ। দুধ তিন ছটাক, ডিম দুইটা, নুন তিন আনি ভর, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, ময়দা আধ ছটাক।

প্রণালী।—ডিম ভাঙ্গিয়া কেটাও। ময়দা ও নুন মিশাও। তার পরে দুধ মিশাও। আধ পোয়া জল দাও। এবারে বাগানে মশলা দিয়া চড়াইয়া দাও। মিনিট দশের ভিতরে বেশ খাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে। এখন ঐ জেলে ডে পোয়াস'র উপরে ইহা ঢালিয়া দাও। যদি বাসী জেলী মাছ থাকে তো এই প্রকার ক্রেম প্রস্তুত করিয়া ইহার উপরে দিয়া সকালে ব্রেকফাস্ট বা হাজরি খাবার সময় দিতে পারা যাইবে।

ইহার সহিত শস্যের স্তালাড, বিট ও লেটুসের স্তালাড খাইতে দিবে।

৮৬০। মাছের বরফি।

—:০:—

উপকরণ।—যে কোম পাকা মাছ দেড় পোয়া, সুজি এক পোয়া, নেবু দুইটা, গোল মরিচ গুঁড়া আধ তোলা, নারিকেল একটা, দি আধ পোয়া, মোরি আধ তোলা, তেজ পাতা চার খানা, জল প্রায় এক সের, নুন প্রায় পোন তোলা।

প্রণালী।—সুজি আড়াই পোয়া জলে ভিজাইয়া দাও। খণ্টা তিন পরে একটি কাপড়ে করিয়া সুজি ছাঁকিয়া দুধ বাহির কর।

মাছের আশাদি ছাড়াইয়া পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া ফেল। তিন ছটাক জল দিয়া মাছটা তাপিতে দাও। মিনিট দশ পোনের

ভিতরে ভাপিয়া গেলে পর নামাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দাও। তার পরে
নাছের কাঁটা ভাল করিয়া বাছিয়া ফেল।

নেবু দুইটি কাটিয়া রস করিয়া রাখ।

নারিকেল কুরিয়া আধ পোয়া গরম জল মিশাও। একটি কাপড়ে
ছাঁকিয়া দুধ বাহির কর।

এবারে সূজির দুধে মাছ মিলাও। নেবুর রস, ও দুধ মিশাও।

একটি কড়াতে বি চড়াও। তেজপাতা ও মোরী ছাড়। সূজির
দুধ ঢালিয়া দাও। দারচিনি ছাড়। ক্রমাগত খুঁটি দিয়া নাড়। ডেলা
বাঁধিয়া আসিতেছে দেখিলে নারিকেল দুধ দিবে। আবার নাড়।
ক্রমে ডেলা বাঁধিয়া আসিতেছে দেখিলে গোল মরিচ গুঁড়া ও জায়-
ফলের গুঁড়া দিয়া নাড়। বেশ একেবারে জমিয়া গিয়া তেলের মত
বাহির হইতে থাকিলে নামাইয়া একটি চেপ্টা খালার ঢালিয়া দিবে।
খুঁটি দিয়া সবটা সমান করিয়া লইবে। তার পরে ঠাণ্ডা হইলে
বরফির আকারে কাটিবে।

৮৬১। প্যাটে ডা পম ডে টেএর।

—:0:—

উপকরণ।—আলু আধ পোয়া, মরদা আধ পোয়া, ডিম দুইটা,
দুধ প্রায় পোন তোলা, মাছ এক পোয়া, বড় পেঁয়াজ দুটা, কাঁচা লবঙ্গ
চারিটা, তেজ পাতা দুখানা, ছোট এলাচ একটা, লবঙ্গ চারিটা, দার-
চিনি সিকি তোলা, বি এক ছটাক, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, জল
তিন ছটাক, সস আধ ছটাক।

প্রণালী।—আলু খোসা শুদ্ধ সিদ্ধ করিতে দাও । তার পরে খোসা ছাড়াইয়া মোলায়েম করিয়া মাড়িয়া রাখিয়া দাও ।

মাছ আনিয়া প্লাইশ কাট । পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া আন্ত রাখ । একটি পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা মিহি কুচি কাট ।

এবারে সমপানে বি চড়াও : মাছ লাল করিয়া ভাজ । আন্ত পেঁয়াজ লাল করিয়া ভাজ । উঠাও । ঐ ঘিরে তেজ পাতা গরম মশলা ছাড় । তার পরে কিমা পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা ছাড় । বেশ লাল কর । আধ কাঁচাটাক ময়দা ছাড় । লাল করিয়া ছটাক তিন জল দাও । মাছ, পেঁয়াজ ও কাঁচা লঙ্কা ছাড় । ভর আনি ভর ফুন্ন দাও । দেড় ছটাক আন্দাজ জল থাকিবে আধ ছটাক সম দিবে । একটি পাইডিশে এই টুটা ঢালিয়া রাখ ।

এবারে মাড়া আলুর সহিত ময়দা মাখ । দুটো ডিম ভালিয়া তাহার শাদা ইহাতে দাও একটু ফুন্ন দাও । বেশ করিয়া মিশাও । এবারে চাকিতে বেল । গোল করিয়া বেলিয়া তিন ভাঁজ কর । আবার বেল । এবারে বসা বি ইহার উপরে রাখিয়া দু ভাঁজ করিয়া চারিধারের মুখটা ভাল করিয়া বন্ধ করিয়া দাও । তারপরে আগ্র এক ভাঁজ কর । এবারে সমান করিয়া বেল । এখন পাই ডিশের উপরে এইটি রাখ । চারিধারের ময়দা কাটিয়া লও । ময়দা গুলি একত্র করিয়া আবার বেল । ট্রাইপ কাট । পাই ডিশের উপরে এই ট্রাইপ দিয়া চারিধারে সাজাইয়া দাও । এখন ডিমের হলদেটা দু তিন বার গুলিয়া লও । তারপরে একটা তুলি বা পালকে করিয়া ইহার উপরে লাগাইয়া দাও । এখন বেক কর ।

৮৬২। পোয়াস মূলে।

উপকরণ।—আলু আধ সের, মাছ আধ সের, শসা দুইটা, কলাইগুটি আধ পোয়া, কাঁচা লঙ্কা পাঁচটা, ঘি এক ছটাক, পেঁয়াজ দুটা, ময়দা এক কাঁচা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, সেলেরির গাছ একটা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, উষ্টার সস এক ছটাক।
নুন ছয় আনি ভর।

প্রণালী।—আলু গুলি খোসা শুদ্ধ সিক করিতে দাও। তারপরে খোসা ছাড়াইয়া মোলায়েম করিয়া মাড়িয়া রাখ। মাছ টুকরা টুকরা কাট। ধোও। এক কাঁচা ঘি চড়াইয়া মাছ গুলা সঁতলাও। তারপরে মাছের কাঁটা ছাল সব বাছিয়া ফেল। পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা এবং দুটা কাঁচা লঙ্কা কিয়া করিয়া রাখ।

ঘি চড়াও। কিয়া মশলা ছাড়। আধ ভাজা হইলে মাছ দাও। তিন চার বার নাড়া চাড়া করিয়া মাঝ খানে ফাঁক করিয়া ময়দা দাও। ময়দা বেশ লাল করিয়া ভাজ। তারপরে সব মাছটা ইহার সহিত মিশাইয়া ফেল। প্রায় সিক তোলা নুন দাও। গোলমরিচ গুঁড়া, গরম মশলার গুঁড়া ও সস দিয়া নাড়িয়া রসারসা থাকিতে নামাইবে। ঠাণ্ডা হইতে দাও।

আলুতে নুন মিশাও। একটি টিনের ছাঁচ আনিয়া তাহার ভিতরে চারিদিকে ভাল করিয়া এই মাড়া আলু চাপিয়া চাপিয়া দাও। তারপরে ভিতরে মাছ রাখ। বাকী আলু দিয়া ইহার মুখটা বন্ধ করিয়া দাও। এখন টিনটা একটি লং প্লেটের উপরে উপর করিয়া দাও। তাহা হইলে ইহা প্লেটের উপরে নামিয়া পড়িবে তারপরে টিনের ছাঁচটা উঠাইয়া লইবে।

শস্যের অতি মিহি সূতা কাট। এই ছাঁচের চারিধারে শস্য সাজাইয়া দাও। তাহার উপরে সেলেরি পাতা আধ কাটা করিয়া দাও। লাল সবুজ কাঁচা লঙ্কা কুচাইয়া চারিধারে ছড়াইয়া দাও। সিন্ধু কলাই তুটি ছড়াইয়া দাও। ছাঁচের উপরে সেলেরির পাতা তিন গাছটা খাড়া করিয়া সাজাইয়া দিবে।

মূলে খাইবার সময় শস্যাদি লইতে হইবে এবং সেলেরির ডাঁটি ও কাটিয়া কাটিয়া খাইবে।

৮৬৩। প্যাটিসেরিক ডা ক্রেভেট ইকনমিক।

—:o:—

উপকরণ।—বাসী কটি বা লুচি ছ খানা, চিংড়ী মাছ এক পোয়া, পেঁয়াজ আধ পোয়া, কাঁচা লঙ্কা ছটা, হলুদ গুঁড়া এক কাঁচা, নুন আধ তোলা, বি আধ পোয়া, ময়দা এক ছটাক।

প্রণালী।—আমাদের প্রায় বাসী কুটী অথবা লুচি বাঁচে। আমরা সে গুলি বাসী, খাইবার অযোগ্য বলিয়া ফেলিয়া দিতে বাধ্য হই। কিন্তু আমি সেগুলিকে ও ডিনারের যোগ্য স্থানে বসাই-তেছি।

মাছের ভাল করিয়া খোসা ছাড়াইয়া ফেল। ধোও। পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া চাকা চাকা কাট। কাঁচা লঙ্কা মিহি কুচি কাট। আধ ছটাক ঘি চড়াও। মাছ ভাল রকম কষা হইলে পেঁয়াজ ছাড়। নুন ও হলুদ গুঁড়া দাও। নাকচাড়া করিয়া পেঁয়াজের জল গরিয়া আসিলে কাঁচা লঙ্কা কুচি দেবে।

ময়দা অন্ন ভাজ দিয়া গাঢ় করিয়া গোল। লুচি বা রুটীর অর্ধেক কিনাবাতে এই ময়দা গোলা অন্ন করিয়া আঙ্গুলে করিয়া লাগাইয়া দাও। তারপরে রুটীর মাঝখানে পুর রাখিয়া দু'ভাঁজ করিয়া ফেল। ঐ ময়দাতে মুখ বন্ধ হইয়া যাইবে। তারপরে ঘিের লাল করিয়া ভাজ।

৮৬৪। পুর।

—: ০ :—

উপকরণ।—ডেটকী মাছ আধ পোয়া, আলু দেড় ছটাক, হলুদ শুঁড়া এক কাঁচা, মুন সিকি ভোলা, কাঁচালক্ষা পাঁচটা, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—পেঁয়াজ চাকা কাট। কাঁচা লক্ষা মিহি কুচি কাট। আলু সিদ্ধ করিয়া তারপরে ছুরি দিয়া কুচাইবে। এক কাঁচা ঘি চড়াও। মাছ লাল করিয়া কব। তারপরে মাছের কাঁটা ছাড়াইয়া ফেল। আবার আধ ছটাক ঘি চড়াও। মাছ, আলু ও পেঁয়াজ একত্রে ছাড়। নাড়া চাড়া করিয়া হলুদ শুঁড়া, মুন ও কাঁচা লক্ষা কুচি দাও। তিন চার বার নাড়িয়া পেঁয়াজটা নরম হইয়া গিয়াছে দেখিলে নামাইবে।

৮৬৫। নানা মাছের কথা।

—: ০ :—

প্রণালী।—রাজমাছ, চাঁদা, পমপ্লেট, বড়বেলে, সরপুটি, পাবুদা, বোয়াল, পার্শে, ভোলা (স্মেন্ট) এই মাছগুলির ফ্রাই বা

ভাঙ্গা খুব ভাল হইবে। অল্প মাছ বে নিয়মে জ্বাই করা হইয়াছে সেই নিয়মেই করিতে পারা যাইবে।

৮৬৬। দ্বিতীয় রকম।

—:—

প্রণালী।—সরপুটি, পাব্দা, বোয়াল ইহার ঠু ও পাই খুব ভাল হয়। বোয়াল মাছের কোপ্তা, ঝেঁড়ে ইত্যাদিও ভাল হয়।

আমাদের দেশের অনেকে বোয়াল মাছ খায় না। তবে টেবিলের ভোজনের জন্য বোয়াল মাছ বেশ সুবিধাকর।

৮৬৭। গ্রীলড সোল।

—:—

উপকরণ।—ষোল একটি, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, মুন সিকি তোলা, নেবু দুইটা, মাখন এক ছটাক, শুক্লা রুটির গুঁড়া এক ছটাক, হোয়াইট ওয়াইন হু আউল, একোভিসস আধ আউল।

প্রণালী।—ষোল মাছের শিরের কাঁটা বাহির করিয়া ছধার হইতে মাছ কাটিয়া চার খানা কর। ধোওয়া ইহাতে মুন, গোলমরিচ গুঁড়া, একটি নেবুর রস ও আধ ছটাক মাখন মাখাও। তারপরে রুটির গুঁড়া ভাল করিয়া মাখাও। ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক মাখন রাখিয়া চড়াইয়া দাও। ইহাতে অমনি মাছগুলি ছাড়। দুই পিঠ লাল হইয়া আসিলে মাছটা নামাইয়া রাখিবে। এখন একোভিসস, হোয়াইট ওয়াইন এবং একটি নেবুর রস একত্রে মিশাইয়া মাছের উপরে ঢালিয়া দাও।

৮৬৮ । সোল অ গ্রেভ্যা ।

—:o:—

উপকরণ।—পার্লি দু আঁটি, আড়াই পোয়া ওজনের একটি সোল, মাশরুম পাঁচ ছয়টা, অরেষ্টার সাত আটটা, মুন সিকি তোলা, গোল-মরিচ গুঁড়া আধ তোলা, গ্রেভি প্রায় এক পোয়া, শেরি দুই আউন্স, মাশরুম কেটচাপ দুই বড় চামচ, আধ আউন্স একোভিসস, বি দেড় ছটাক ।

প্রণালী।—পার্লির কেবল পাতা গুলি লইয়া কিয়া করিয়া রাখ । সোলের দুধার হইতে মাছটা কাট । মূড়া কাঁটাদি লইয়া এক পোয়া জল দিয়া সিক করিতে ছড়াইয়া দাও । মিনিট পনের সিক হইলে পর নামাইয়া ছাঁকিয়া ফেল । এখন ইহাতে শেরি, মাশরুম কেটচাপ, একোভিসস মিলাও ।

একটি চেপ্টা গড়নের পাই ডিশ আন । ডিশে প্রথমে খানিকটা বি টাল ; ডিশের চারিধারে মাখ । ইহার উপরে খানিকটা পার্লি কুচি ছড়াইয়া দাও । তারপরে কাটা মাছগুলি সাজাইয়া রাখ । মাছের চারিধারে মাশরুম এবং অরেষ্টার দিয়া সাজাও । এখন আবার বাকী পার্লিগুলি ইহার উপরে ছড়াইয়া দাও । তাহার উপরে মুন, গোলমরিচ গুঁড়া দাও । এখন যে গ্রেভি প্রস্তুত করা আছে তাহা মাছের উপরে আশে আশে ঢালিয়া দাও । *এখন সব শেষে ইহার উপরে খানিকটা মাখন রাখিয়া দাও । প্রায় এক ঘণ্টা বেক কর ।

—:o:—

৮৬৯। বুলি আ বাঁজে।

—:o:—

উপকরণ।—বি-ওলা চিংড়ী একটি, চিতল মাছের পেটি তিন খানা, ভেটকী মাছের তিন চার পিস, সোলের চার পিস, বি এক ছটাক, পেঁয়াজ একটা, তেজপাতা ছ খানা, রসুন এক কোয়া, ছুন প্রায় পোন তোলা, নেবু একটা, লাল টোমাটো তিনটা, জাকফল দু রতি, হোয়াইট ওয়াইন আধ গ্লাস, পার্লি দু তিন ডাল, ময়দা আধ কাঁচা, ফ্রেক রোল একটা, জল এক পোয়া।

প্রণালী।—বেশ তেলা এবং বি ওলা নানা রকম মাছ আন। মাছগুলি যে যেমন মাছ বুলিয়া তিন চার পিস করিয়া কাট। ধোও। পেঁয়াজ ও রসুন কিয়া করিয়া রাখ। বিলাতী বেগুন চার টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ। পার্লি আলাদা কিয়া করিয়া রাখ। একটা চেপ্টা রকমের সসপ্যান চড়াও। বি দাও। ঘিয়ে পেঁয়াজ ও রসুন কিয়া এবং তেজপাতা ছাড়। নাড়। অল্প লাল হইয়া আসিলে মাছ ছাড়। একটু ছুন দাও। মাছগুলি অল্প কষা হইলে পর ইহাতে নেবুর রস, বিলাতী বেগুন, জাকফল, ওয়াইন ও জল দাও। মিনিট পনের পরে মাছগুলি বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে ও ঝোল অনেকটা গাঢ় হইয়া আসিলে সসপ্যান নামাইয়া আন্তে আন্তে মাছ গুলি বাহির করিয়া একটা ডিসে সাজাইয়া দাও। ফ্রাইপ্যান চড়াও; আধ ছটাক সাধন দাও। পার্লি ছাড়। পার্লি আধ ভাজা রকম হইয়া আসিলে ময়দা ছাড়। নাড়িতে নাড়িতে ময়দা বেশ লাল হইয়া আসিলে গ্রেভি ইহাতে ঢালিয়া দিবে। বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

একটি ডিসে চার পাঁচ শ্লাইস ফ্রেক রোল কাটিয়া সাজাও তাহার উপরে এই গ্রেভি ঢালিয়া দিবে। এখন খাইতে দিবার সময় একত্রে হুই ডিস ধরিবে।

৮৭০। ফিলেটস অফ ঈল আ লা রেমুলাড।

—:0:—

উপকরণ।—ঈল বা বাগ মাছ একটি, পেঁয়াজ দুটি, গাজর একটি, তেজপাতা দুটি, বাগানে মশলা মিলাইয়া দু তিন ডাল, গোগমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন ছয়ানি ভর, জল বা মাছের অথবা মাংসের সুপ এক পোয়া, সিকি এক কাঁচা, ডিম একটি, কুটী বা বিস্কুটের গুঁড়া আধ পোয়া, ঘি দু ছটাক, কাঁচা লঙ্কা দুটি।

প্রণালী।—ছদার হইতে মাছ বাহির করিয়া লও। প্রায় দেড় আঙ্গুল লম্বা করিয়া ফিলেটগুলি কাট। ছয় খানা ফিলেট হইবে। পেঁয়াজ চাকা চাকা কাট। গাজর চাকা কাট। বাগানে মশলা কিমা কর। সসপ্যানে আধ ছটাক ঘি দাও। পেঁয়াজ, গাজর ও বাগানে মশলার সব অর্ধেকটা করিয়া ছাড়। বেশ লাল কর। ইহাতে জল বা সুপ ঢালিয়া দাও। বাকী বাগানে মশলা, গাজর, পেঁয়াজ, তেজপাতা, কাঁচালঙ্কা, নুন ও সিকি ছাড়। জলটা কুটিয়া উঠিলে মাছগুলি ছাড়। মিনিট পনের পরে মাছগুলি সিদ্ধ হইয়া গেলে হাঁড়ি নামাও। ইহা হইতে মাছ বাহির করিয়া লও। মাছ ঠাণ্ডা হইয়া গেলে মাছে ডিম বিস্কুট মাখাও।

ক্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। মাছ ভাজ।

এই মাছের সহিত রেমুলাভ সম খাইতে দিবে।

৮৭১। এক চাপি।

—:০:—

উপকরণ।—বারটা বড় বড় পার্শে মাছ, দু পয়সার কুটী একটা, দুধ তিন ছটাক, ডিম তিনটা, নুন তিন আনি ভর, পেঁয়াজ একটা, গোলমরিচ শুঁড়া দুয়ানি ভর, কাঁচালকা তিনটা, পার্লি দু তিন ডাল, ঘি আধ পোয়া, বিস্কুট আধ পোয়া।

প্রণালী।—পার্শে মাছের পিঠের দিকে চিরিয়া ফেল এবং আস্ত রাখ। শিরের কাঁটাটি বাহির করিয়া ফেল। ভাল করিয়া ধোও।

কুটীর ছাল ছাড়াইয়া শাঁসটা তিন ছটাক দুধে ভিজাইয়া দাও। পার্লি, পেঁয়াজ এবং কাঁচালকা কিয়া করিয়া রাখ।

ক্রাইপ্যানে আধ ছটাক ঘি চড়াও। কিয়া মশলা ছাড়। আধ ভাজা হইলে কুটী দুধের সহিত মাখিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। একটি ডিম ভাঙ্গিয়া দাও। চামচে করিয়া ক্রমাগত নাড়িয়া মিশাইয়া ফেল। তারপরে নুন ও গোলমরিচ শুঁড়া দিয়া আবার নাড়। যখন বেশ থকথকে হইয়া চাপ বাঁধিয়া আসিবে নামাইবে। এখন একটি মাছের উপরে খানিকটা করিয়া পুর দিবে তারপরে আর একটি মাছ ইহার উপরে ঢাকিয়া দিবে সূতা দিয়া মাছ

গুলি ভাল করিয়া বাঁধ। তারপর ডিম বিস্কুট মাখাও। বি চড়াও।
মাছ ভাজ। মাছ বাঁধা সুতা খুলিয়া তবে ডিসে সাজাইবে। সব
শেষে এই ঘিয়ে একটু জল দিয়া গ্রেভি প্রস্তুত কর। তারপরে
একোভিসস ঢালিয়া দাও। দু এক বার নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে।
তারপরে এই সস মাছের উপরে ঢালিয়া দিবে।

পঞ্চবিংশ অধ্যায়।

সস এবং গ্রেভি।

—: ০ :—

প্রয়োজনীয় কথা।

ইউরোপীয় প্রণালীতে মাছ মাংস রান্ধিতে গেলে সামান্য সস বা
গ্রেভিতে তাহার সোহাগ বাড়িয়া যায়। এই সস, গ্রেভি যেমন মুখ-
রোচক তেমনি খাদ্যের সজ্জা। অথচ অতি সামান্য, পাঁচ রকম
জিনিশ মিশাইয়া এই সস গ্রেভি টুকু প্রস্তুত করিতে হয়। সাহিত্যের
যেমন ব্যাকরণ, সঙ্গীতে যেমন সুরের মিলন, চিত্র বিদ্যায় যেমন
আলো ছায়ার সমাবেশ, সেইরূপ রান্নার সস ও গ্রেভি। রান্নার
হাতের তারিফে এবং স্নকোশলে রান্না যেমন খাইতে ভাল হয়,
দেখিতেও তেমনি সুন্দর হয়।

সস, গ্রেভিতে ঠিক নামাইবার আগে টক দিতে হইবে । সস প্রভৃতি রাঁধিবার সময় মালাই, দুধ, ডিম, কি টক দিবার পর ক্রমাগত নাড়িতে হইবে; আর কিছুতেই ইহা ফুটিতে দিবে না । ফুটিয়া উঠিলে ইহা ফাটিয়া যাইবে । এই জন্ত যেই খুব গরম হইবে আর নামাইয়া ফেলিবে ।

বাসন ।—সসের জন্ত আলাদা বাসন রাখিতে হইবে । “বেন মারি” প্যান, ছোটো কাঠের হাতা, পাথর বা কাচের কলাই করা হাঁড়ি ছোটো, ছোট বড় খুলি ছোটো, শিল নোড়া, হামাল দিস্তা, কাপড়ের ছাঁকনি, মিহি তারের ছাঁকনি, জালের ছাঁকনি, ময়দা-ঝাড়া ছাঁকনি ।

সসের জন্ত মোটামুটি জিনিস ।—সুন, -পেঁয়াজ, গোলমরিচ, লঙ্কা, মাখন, ময়দা, ডিম, রসুন, নেদু, সিকী, হার্ডি সস, উঠার সস, বাগানে মশলা, গরম মশলা, মালকুম কেটচাপ, একোভি সস, টেরেগণ ভিনিগার, লঙ্কা সস, হট সস, রাই, কেপার, মিঠাখাটো চাটনী, কিসমিস বা অন্য প্রকার জেলী, নানা রকমের পিকল এইগুলি সদা সর্বদা ঘর করিয়া রাখিতে হইবে । মাংসের হাড়, মাছের কাঁটা পর্য্যন্ত কিছুই ফেলা যাইবে না । এ গুলি দিয়া সস গ্রেভির জন্ত স্নক্রিয়া করিতে হয় । ইহা ছাড়া দুধ, মালাই, নারিকেলের দুধ, পাউরুটি এ গুলিও লাগে । অনেক সস বা গ্রেভিতে সুন দিবার আবশ্যক হয় না ।

সসে বি অপেক্ষা মাখনে বেশী স্নগন্ধ হয় ।

৮৭২ । একোভি সস ।

—:—

উপকরণ ।—একোভি চারিটা, মাখন আধ ছটাক, ঘি তিন ছটাক, কাঁচালবঙ্গ দু একটা, নেবু একটি ।

প্রণালী ।—একোভির সব কাঁটাদি ছাড়াইয়া শাঁসটা লও । পিষিয়া মাখনের সহিত মিলাও ।

ঘি চড়াও । গরম হইলে পর একোভি ও লবঙ্গ ছাড় । চার পাঁচ মিনিট সিদ্ধ হইতে দাও । তারপরে নেবুর রস অথবা এক মাঝারি চামচ সিকি দিয়া নাড়িয়া নামাইবে ।

এই সস মাছের সহিত খাইতে হয় ।

৮৭৩ । একোভি এসেন্স সস ।

—:—

প্রণালী ।—ঘরে এক শিশি একোভি এসেন্স আনিয়া রাখিবে । প্রায় চার কাঁচা আন্দাজ একোভি এসেন্স ঢালিয়া রাখিবে । তিন ছটাক ঘি চড়াইয়া তাহাতে এই একোভি এসেন্স ঢালিয়া দিবে । একটু নেবুর রস বা সিকি ও লবঙ্গ দিবে । দু তিন মিনিটের মধ্যে হইয়া যাইবে নামাইয়া ফেলিবে । মাছের কাটলেট, ফিলেট, সাল্মি ইত্যাদির উপরে এই সস একটু দিয়া দিতে হয় । আলানি ডিসে দিলেও চলে । ইচ্ছা মত চামচে করিয়া মাছের সহিত উঠাইয়া লইতে হইবে ।

৮৭৪। বাটার সস।

—:0:—

উপকরণ।—মাখন আধ পোয়া, ময়দা এক কাঁচা, জল প্রায় তিন ছটাক, হুন দু আনি ভর।

প্রণালী।—একটি সসপ্যান চড়াও। মাখন দাও। মাখন গলিয়া গেলে ময়দা দাও। চামচ দিয়া ময়দা নাড়। তারপরে জল ও হুন দাও। এক দিক হইতে নাড়িতে থাক। বেশ ভাল রকম মিশাইয়া গেলে এবং কেবল মাত্র ফুটিতে আরম্ভ হইলেই নামাইয়া ফেলিবে।

ইহা সিদ্ধ মাছের উপরে ঢালিয়া দিতে হইবে।

৮৭৫। মালাই সস।

—:0:—

উপকরণ।—মাখন আধ পোয়া, বলকা দুধের সর বা মালাই আধ ছটাক, জল দু ছটাক, হুন দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—সসপ্যানে মাখন ও মালাই বা সর একত্রে রাখ। একটি কাঁচা করিয়া ফেটাও। উনানে চড়াও। গরম হইয়া উঠিলে জল ঢালিয়া দিবে এবং হুন দিবে। ক্রমাগত নাড়িতে থাক। ফুটিবার ঠিক আগেই নামাইয়া ফেলিবে। ফুটিলেই ইহা ছিড়িয়া যাইবে অর্থাৎ ছানা ছানা হইয়া যাইবে।

ইহা যে কোন সিদ্ধ মাছ, ভাজা মাছের সহিত দেওয়া যায়।

৮৭৬ । গিলাসি সস ।

—:0:—

উপকরণ ।—ময়দা এক কাঁচা, মাখন এক ছটাক, মুন হু চিমটী, জল তিন ছটাক, বাগানে মশলা দু ডাল ।

প্রণালী ।—ময়দা জলের সহিত গোল । সসপ্যানে এই ময়দা গোলা ঢালিয়া দাও । তারপরে এই সঙ্গে মাখন, মুন ও বাগানে মশলা ঐ গোলাতে দাও । এক দিক হইতে চামচে করিয়া ক্রমাগত নাড় । তাহা না হইলে ময়দা ডেলা পাকিয়া যাইবে । বেশ গাঢ় কাষ্টার্ডের মত হইয়া আসিলে নামাইবে ।

ইহা কোপ্তা চপের সঙ্গে খাইতে দিবে ।

৮৭৭ । দুধের সস ।

—:0:—

উপকরণ ।—দুধ আধ পোয়া, ময়দা আধ কাঁচা, মাখন এক ছটাক, মুন দুয়ানি ভর, দারচিনি সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—একটি প্লেটে মাখন ও ময়দা একত্রে রাখিয়া একটি কাঁটা করিয়া ফেটাও । তারপরে ইহাতে দুধ মিশাও । সসপ্যানে ঢাল । দারচিনি ও মুন দাও । চামচে করিয়া এক দিক হইতে ক্রমাগত নাড়িতে থাক । দু এক মিনিটের মধ্যেই হইয়া যাইবে ।

ইহা মাছ এবং মাংসের অন্তের সঙ্গে দিতে পারা যায় ।

৮৭৮ । আণ্ডা সস ।

—:o:—

উপকরণ ।—ডিম দুইটা, মাখন এক ছটাক, ময়দা এক কাঁচা, নুন দুয়ানি ভর, জল তিন ছটাক, দারচিনি সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর ।

প্রণালী ।—প্রথমে ডিম দুটা জলে সিক করিতে দাও । মিনিট কুড়ি সিক হইবার পর ঠাণ্ডা জলে ফেলিয়া দাও । তারপরে ইহার খোলা ছাড়াও । ডিম ঢাকা করিয়া কাট । জলে ময়দা গোল ।

সসপ্যান চড়াও । তাহাতে মাখন দাও । ময়দা-গোলা ঢাল । নুন ও দারচিনি দাও । চামচ দিয়া ক্রমাগত এক দিক হইতে নাড় । যেই অল্প গাঢ় হইয়া আসিতেছে দেখিলে ডিমগুলি ছাড়িলে । দু এক বার নাড়িয়া দিয়া, ইহার উপরে গোলমরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া দিবে । তারপরে এক বার নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে ।

ইহা যে কোন রকম বয়েল এবং নোনা ও গুটকী মাছের সহিত খাইতে হইবে ।

৭৭৯ । চিংড়ী সস ।

—:o:—

উপকরণ ।—দুধ দেড় পোয়া, ময়দা দেড় কাঁচা, মাখন তিন ছটাক, নুন তিন আনি ভর, দারচিনি সিকি তোলা, ঘি-ওলা চিংড়ী একটি, একোভি সস আধ ছটাক, কাঁচালঙ্কা একটি, সিকি এক কাঁচা, জৈত্রী গুঁড়া দু চিমটা, দুধের মানাই আধ ছটাক ।

প্রণালী।—চিংড়ী মাছের খোলা ছাড়াইয়া কেবল মাছটা লও। মুড়া আলাদা রাখিয়া দাও। মাছ মিহি করিয়া পিষিয়া একবার ছাঁকনিতে ছাঁকিয়া লও। ঢাকিয়া রাখ।

একটি প্লেটে মাখন রাখিয়া ফেটাও। ক্রমে ইহার সহিত ময়দা মিশাও। মাখনের সহিত ময়দা ভালরূপে মিলিয়া গেলে ইহাতে দুধ ঢালিয়া মিশাও।

সসপ্যান চড়াও। গোলা ঢালিয়া দাও। ছুন, দারুচিনি ও কাঁচালকা দাও। চামচে করিয়া নাড়। তিন চার মিনিট পরে ইহাতে মাছ দাও। আবার নাড়িতে থাক। দু তিন মিনিট পরে একোভি সসের সহিত মালাই ফেটাইয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও এবং নাড়। সবশেষে মিক্স ও মাছের মুড়ার বি বাহির করিয়া ইহাতে দাও। দু এক বার নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে। উপরে নৈত্রী ওঁড়া ছাড়াইয়া দাও।

প্রথম হইতে দৃষ্টি রাখিবে এই সস যেন কিছুতেই ফুটিতে না পায়।

চিংড়ী সস, মাছের কাটলেট, সান্নি প্রভৃতি মাছের এবং মাংসের আঁত্রের সহিত খাইতে দিবে।

৮৮০। ফেঞ্চ গিলাসী সস।

উপকরণ।—ময়দা দুই কাঁচা, জল বা কোন রকম সুরুয়া বা টুক তিন ছটাক, মাখন তিন কাঁচা, আধ থানা নেবুর রস।

প্রণালী ।—ময়দা অন্ন জলে তুলিয়া রাখ ।

মসপায়ে জল বা সুপ যাহা হয় ঢালিয়া চড়াইয়া দাও । সাত আট মিনিটের ভিতর ইহা ফুটিতে থাকিলে ময়দা গোলা ইহাতে ঢালিয়া ক্রমাগত নাড়িতে থাকিবে । ময়দা জলের সহিত মিলিয়া গেলে মাখন ইহাতে ফেলিয়া দিবে । ক্রমাগত নাড় । বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবার ঠিক আগে নেবুর রস দিয়া, এক বার নাড়িয়া নামাইবে ।

ইহা যে কোন মাছ বয়েল, মাংস বকেলের সহিত খাইতে দিতে পারা যাইবে ।

৮৮১ । ফ্রেঞ্চ ক্রিম সস ।

—:0:—

প্রণালী ।—ঠিক উপরোক্ত প্রকারে সস প্রস্তুত করিতে হইবে । তারপরে আর এক ছটাক মালাই আনিবে । একটা বাটিতে এই মালাই রাখিয়া একটি কাঁটা দিয়া মোলায়েম করিয়া কেটাও । ফ্রেঞ্চ সস নামাইবার ঠিক আগেই এই ক্রিমটা ঢালিয়া দিয়া মিলাও । বড় বড় ডিনারে এই রকম সস দিতে হইবে ।

৮৮২ । সুইস সস ।

—:0:—

উপকরণ ।—ময়দা এক কাঁচা, নেবু একটা, গোলমরিচ ওঁড়া সিকি তোলা, সুন সিকি তোলা, সর এক ছটাক, মাখন আধ ছটাক ।

প্রণালী।—মাখনের সহিত ময়দা একটা কাঁটা করিয়া মিশাও।

সবুটা ফ্রাইপ্যানে চড়াইয়া দাও। চুর চুর করিতে আরম্ভ হইলে ময়দা ইহাতে ঢালিয়া দিবে। নাড়িতে থাক। মুন, গোল-মরিচ গুঁড়া দাও। তারপরে নেবুর রস দিয়া নাড়িতে থাক। দু তিন মিনিট পরে নামাইবে।

মাছ অথবা শব্দী সিদ্ধ করিয়া তাহার উপরে এই মস ঢালিয়া দিয়া ধাইতে দিবে।

৮৮৩। টোম্যাটো মস।

উপকরণ।—বিলাতী বেগুন ছয়টা, হ্যাম এক শ্লাইস, মাংসের ছাঁট এক ছটাক, পেরাজ একটি, গাজর একটি, সেলেরির দু ডাল, লঙ্ক দু তিনটা, দারচিনি সিকি তোলা, তেজপাতা দু খানা, ময়দা আধ কাঁচা, জল আধ সের।

প্রণালী।—পেরাজ ও গাজর শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাটিয়া রাখ। একটি মসপ্যানে মাংসের ছাঁট, হ্যাম, পেরাজ, গাজর, সেলেরি, লঙ্ক, দারচিনি, তেজপাতা সব একে একে রাখ। সব উপরে টোম্যাটো শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাটিয়া দাও। আন্তে আন্তে ইহা ভাপিতে দাও। যেন লাগিয়া না যায়। চামচে করিয়া ক্রমাগত ঢালিয়া দাও। যখন ইহার জল ইহাতকট মরিয়া আসিবে তখন জল

দিবে। এই জলটা ফুটিয়া ফুটিয়া যখন প্রায় এক পোয়া আনাজ থাকিবে নামাইবে। এবারে ছাঁকিয়া ফেল। আবার চড়াও। ময়দা গুলিয়া দাও। বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

৮৮৪। টোমোটো সস ।

(দ্বিতীয় প্রকার ।)

—:0:—

উপকরণ।—টোমোটো ছয়টা, কাঁচালঙ্কা দুইটা, নুন দুয়ানি ভর, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, পেঁয়াজ দুটী, তেজপাতা এক থানা, ময়দা এক কাঁচা, মাখন আধ ছটাক, নেবু একটি, জল বা ঠুক আধ পোয়া।

প্রণালী।—টোমোটো গুলা চার টুকরা করিয়া কাট। বাগানে মশলা তিন চার ভাগ কর। পেঁয়াজ শ্লাইস কাট।

একটি সসপ্যানে জল বা ঠুক চড়াইয়া দাও। যখন ফুটিতে থাকিবে তাহাতে টোমোটো, বাগানে মশলা, কাঁচালঙ্কা, অর্ধেক শ্লাইস কাটা পেঁয়াজ ও তেজপাতা দিবে। মিনিট দশের ভিতরে সব সিদ্ধ হইয়া গেলে নেবুর রস দাও। দু তিন বার ফুটিয়া উঠিলে ছাঁকিয়া ফেল। আবার সসপ্যান চড়াও। মাখন দাও। বাকী অর্ধেক পেঁয়াজ ছাড়। ভাজা ভাজা কর। তারপরে ময়দা দাও। ময়দাও বেশ লাল হইয়া আসিলে ঐ গ্রেভিটা ইহাতে ঢালিয়া দিবে। মিনিট দুই ফুটিলে পর নামাইয়া রাখিবে।

৮৮৫ । সস পোয়াড্রেড ।

—:O:—

উপকরণ।—সির্কা এক ছটাক, ঘি এক ছটাক, পার্লি দু তিন ডাল, তেজপাতা দু খানা, ছোট পেঁয়াজ একটা, থাইম দু তিনটী, কঁচালঙ্কা দুটা, মুন প্রায় আধ তোলা, ময়দা দুই কঁচা, সুরম্বা এক পোয়া, দারচিনি দুয়ানি ভর ।

প্রণালী।—একটা সসপ্যানে সুরম্বা বা জল চড়াও । ইহাতে পার্লি, থাইম, তেজপাতা, পেঁয়াজ কুচি, কঁচালঙ্কা দাও । এগুলি সিদ্ধ হইয়া আসিলে নামাইয়া ছাঁকিবে । আবার সসপ্যান চড়াও । ঘি দাও । দারচিনি বাঘার দাও । তারপরে সুরম্বা ঢালিয়া দাও । এখন সির্কাতে ময়দা গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও । মুন দাও । তিন চার বার বেশ ফুটিয়া গাঢ় হইলে তবে নামাইবে ।

এই সস মাছ বয়েল ও মাংস বয়েলের সহিত দিবে ।

৮৮৬ । ইটালিয়ান সস ।

—:O:—

উপকরণ।—বাগানে মশলা তিন চার ডাল, পেঁয়াজ একটা, মাশকুম একটা, মাখন এক ছটাক, তিন ছটাক হোয়াইট ওয়াইন, ভাগ ষ্টেক এক ছটাক ।

প্রণালী।—পেঁয়াজ, বাগানে মশলা, মাশকুম মিহি কুচি কর ।

সসপ্যান চড়াও । মাখন দিয়া পেঁয়াজ, বাগানে মশলা ও মাশকুম ছাড় । তিন চার বার নাড়াচাড়া করিয়া হোয়াইট ওয়াইন

ঢালিয়া দাও। আন্তে আন্তে মিনিট কুড়ি ফুটিলে গর ইহাতে গাঢ় টেক দাও। তারপরে ইহার গাঢ় উঠাইয়া ফেলিবে। টেক দিবার পরে মিনিট পাঁচ সাত ফুটিলে নামাইয়া থাকিবে। আবার এ সসটা একটা কড়ির বুয়েমে ঢালিবে। বুয়েমের মুখটা ভাল করিয়া বন্ধ করিয়া দিবে। এখন একটা ময়প্যাঠে গরম জল রাখিয়া এই বুয়েমটা তাহাতে ডুবাইয়া দিবে। বুয়েমের বাহিরে অর্ধেকটা অবধি জল থাকিবে। এই বন্ধ তাপে থাকিবে। ঠিক খাইবার আগে বাহির করিবে।

মাংস রোটের সহিত ইহা খাইতে হয়। রোট দিবার সময় গরম গরম ঢালিয়া দিবে।

৮৮৭। রাইয়ের সস।

—:0:—

উপকরণ।—রাই সিকিতোলা, ময়দা আধ কাঁচা, চিনি ছয়ানি ভর, ডিম ছটা, মুন সিকি তোলা, বোতলের ভাল ভিনিগার আধ ছটাক, জল আধ ছটাক, মাখন এক ছটাক।

প্রণালী।—ডিম দুটি ভাল করিয়া সিদ্ধ করিয়া তাহার হলদে ছটা বাহির করিয়া লও। এখন একটা পাত্রে এই ডিমের কুসুম, রাই, ময়দা, চিনি, মুন, সব একত্রে রাখিয়া একটা কাঁটা করিয়া মোলায়েম করিয়া মিশাও। তারপরে ইহাতে সিকি টুকু মিশাও।

এখন হাড়ি চড়াও। মাখনটুকু ছাড়। মিশ্রিত ময়দা ইত্যাদি

ইহাখান হাড়ি হাও। পাঁচ সাত মিনিট কয়দাগত নাড়িয়া বিয়ে

সহিত এটা বেশ মোলায়েম করিয়া মিলাইয়া ফেল । তারপরে একটু জল দাও । আবার নাড়িতে থাক । বেশ কীরের মত হইয়া আসিলে নামাইয়া একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখিবে ।

ইহা মাংস ঘোষ্ঠ ও মাংসের চপাদির সহিত খাইতে হইবে॥

৮৮৮। সস বা লা ফুকাসে ।

—:O:—

উপকরণ ।—যি আধ ছটাক, ময়দা দুই কাঁচা, দুধ তিন ছটাক, শাদা ঠেক তিন ছটাক, নুন দুয়ানি ভর, গোলমরিচ শুঁড়া দুয়ানি ভর, পার্লি ছ ডাল, ছোট পেরাজ একটি, একটি কচি শসা, গাজর একটি, ডিম একটা, নেবু একটি বা সিকি আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—অজ দুধে ময়দা টুকু শুনিয়া রাখ । পার্লি ও পেরাজ কিয়া করিয়া রাখ । গাজর ও শসা মিহি কুচি করিয়া রাখ । ডিমটা সিদ্ধ করিয়া রাখ ।

সমপ্যানে যি চড়াও । কিয়া মশলা ছাড় । আধ ভাজা হইয়া আসিলে শসাও গাজর ছাড় । যখন উহার জলটা মরিয়া আসিবে শাদা ঠেক ঢালিয়া দিবে । মিনিট পাঁচ সাত ফুটিলে পর দুধ ঢালিয়া দাও । আবার ছয় সাত মিনিট ফুটিবার পর ময়দা গোলা ইহাতে ঢালিয়া দিবে । নুন ও গোলমরিচ শুঁড়া দাও । নাড়িতে থাক । নেবুর রস দিয়া নামাও । ডিমটা চাকা ২ করিয়া ইহাতে দাও ।

৮৮৯ । সস ডা মুতার্ড ।

—:০:—

উপকরণ ।—পেঁয়াজ ছুটা, ঘি আধ ছটাক, ময়দা এক কাঁচা, জল তিন ছটাক, ভিনিগার আধ ছটাক, রাই সিকি তোলা, নুন দুয়ানি ভর ।

প্রণালী ।—পেঁয়াজ মিহি লম্বা কুচি কাট ।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ কুচি ছাড় । পেঁয়াজ লাল হইয়া ভাজা হইলে পর ময়দা ছাড় । বেশ লাল হইলে জল ও ভিনিগার দাও । মিনিট আট ফুটিলে নামাইয়া ছাঁকিয়া ফেল । এখন ইহাতে রাই ও নুন মিশাও । আবার আগুনে চড়াইয়া নাড়িতে থাক । গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইয়া রাখিবে ।

এই সস কিমা চপ, মটন চপ, কোণ্ডা প্রভৃতির সহিত দেওয়া যায় ।

৮৯০ । রেমুলাড ।

—:০:—

উপকরণ । ভিনিগার আধ পোয়া, অলিভ অয়েল এক কাঁচা, রাই সিকি তোলা, নুন সিকি তোলা, পেঁয়াজ একটি, পান্নি ও সেলে-রির পাতা পাঁচ ছয়টা, গোল মরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর ।

প্রণালী ।—পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা মিহি কিমা কর । একটি প্লেটে রাই, নুন ও গোল মরিচ গুঁড়া রাখিয়া একটি কাঁটা করিয়া মিশাও । তারপরে ইহাতে ভিনিগার ও অলিভ অয়েল মিশাও । এবারে কিমা মশলা মিশাইয়া রাখ ।

৮৯১ । মেলোজে ।

—:০:—

উপকরণ ।—পেঁয়াজ চারিটি, মাশরুম চারিটা, পান্নি তিন ডাল, ছি মাশ ছটাক, ময়দা আধ কাঁচা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, লুন সিকি তোলা, সিকি এক ছটাক, জল তিন ছটাক ।

প্রণালী ।—পেঁয়াজ পান্নি ও মাশরুম একত্রে কিয়া করিয়া রাখ । ছি চড়াইয়া কিয়া মশলা ছাড় । ভাজ । ময়দা জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও । লুন এবং গোল মরিচ গুঁড়া দাও । ফুটিয়া উঠিলে সিকি দাও । আন্তে আন্তে প্রায় মিনিট দশ পনের ফুটিয়া এগুলি সিদ্ধ হইয়া গেলে এবং সম গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে ।

৮৯২ । গাণিক সস ।

—:০:—

উপকরণ ।—অমিভ অয়েল আধ পোরা, ডিম পাঁচটা, শুক্ল লঙ্কা ছটা, লুন প্রায় সিকি তোলা, জাকরান ছরতি, ভিনিগার এক ছটাক ।

প্রণালী ।—শুক্ললঙ্কা গুঁড়াইয়া রাখ । ডিম গুলি ভাঙ করিয়া সিদ্ধ কর । তারপরে ছাড়াইয়া ইহার ভিতরের কেবল কুহুম লও ।

একটু ভিনিগারে জাকরান ভিজাইয়া দাও । এবারে একটি পাত্রে ডিমের কুহুমগুলি রাখিয়া একটি কাঠের কাঁটা করিয়া ভাঙ্গ । লুন ও লঙ্কা গুঁড়া মিশাও ; ক্রমে তেল ও ভিনিগার মিশাও । সবশেষে জাকরান গোলা ঢালিয়া দাও । এবারে জালের ছাঁকনিতে ছাঁক ।

রোস্ট বা মাংসের চপের সহিত খাইতে দাও ।

৮৯৩। সুবিজ সস ।

—:০:—

উপকরণ।—পেঁয়াজ ছয়টা, ঘি আধ ছটাক, মুন দুয়ানি ভর, ময়দা এক কাঁচা, রুটির গুঁড়া আধ ছটাক, সরিষা আধ ছটাক, দুধ এক ছটাক, চিনি দুয়ানি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর ।

প্রণালী।—আন্ত খোসা শুক পেঁয়াজ দশ মিনিট গরম জলে ভিজাইয়া রাখ। তার পরে ইহার খোসা ছাড়াইয়া চার ভাগ করিয়া কাট।

ঘি চড়াও। পেঁয়াজগুলি লাল করিয়া ভাজ। ময়দা ছাড়। ময়দা ও লাল কর। তার পরে রুটির গুঁড়া ইহাতে দিয়া একবার নাড়িয়া দুধ, মুন ও চিনি দাও। সরিষা মোলায়েম করিয়া ফেটাইয়া ইহাতে দাও। যদি দেখ আরও দুধ দিলে ভাল হয় তাহা হইলে আর একটু দুধ দিবে। বেশ মোলায়েম ও গাঢ় হইবে।

মাংসের কাটলেট, কিমা চপ, সাগ্নি ইত্যাদির সহিত এই সস দিতে পারা যাইবে।

—

৮৯৪। গিরানেজ সস ।

—:০:—

উপকরণ।—ছোট পেঁয়াজ ছয়টা, সিকি আধ পোয়া, ডিম তিনটা, মটর ঝক এক পোয়া, অথবা কোন রকম মাংসের একষ্ট্রাক্ট এক চামচ ও গরম জল এক পোয়া, নেবু একটি, লঙ্কা একটি, গোল মরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, মুন আধ তোলা।

প্রণালী।—পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া চাকা কাট। একটি সস-
প্যানে সিকি চড়াইয়া পেঁয়াজ চাকা ছাড়। প্রায় মিনিট পনের যোল
পরে সিকি নামাইয়া ছাঁকিয়া রাখ।

এক পোয়া গরম জল আনিয়া তাহাতে লিবিগের একটুকু
মিলাও, অথবা এক পোয়া ষ্টক আনিয়া রাখ।

একটি জাগ আন। ডিমের কুহুম করণী হাতে রাখ। জাগটি
গরম জলে বসাইয়া দাও। কাঠের চামচ দিয়া জাগের ভিতরের ডিম
ক্রমাগত নাড়। একটু কমিয়া আসিতেছে দেখিলে মাংসের ঐতি
ঢালিয়া দিয়া ক্রমাগত নাড়িতে থাকিবে। ক্রমে গাঢ় হইয়া
আসিতেছে দেখিলে নেবুর রসটুকু ঢালিয়া দিবে। তার পরে হাতে
ঐ সিকি সিকি, হুন ও গোল মরিচ গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া দিবে। আরো
পাঁচ সাত মিনিট আন্তে আন্তে সিকি হইতে দাও।

ইহা বাসী মাংসের সহিত দিতে হইবে।

৮১৫। শসার সস।

উপকরণ।—শসা একটি, মাখন আধ ছটাক, ষ্টক বা জল আধ
পোয়া, ময়দা এক কাঁচা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, গোল মরিচ
গুঁড়া দুয়ানি ভর, কাঁচা লঙ্কা একটি, হুন দুয়ানি ভর, পেঁয়াজ একটি।

প্রণালী।—শসার খোসা ছাড়াইয়া বিচি বাদ দিয়া কেবল শাঁস

বিচি বাদ দিবে।

বাগানে মশলা ও পেঁয়াজ কিমা করিয়া রাখ ।

মাখন বা ঘি চড়াও । কিমা মশলা ছাড় । লাল হইয়া আসিলে ময়দা দাও । ময়দা বেশ লাল করিয়া ভাজা হইলে পর ঠেক বা জল ঢালিয়া দাও । তিন চার মিনিটের ভিতর ফুটিয়া উঠিলে শসা ও কাঁচা লক্ষা দাও । এখনি খুন দাও । চার পাঁচ মিনিটের ভিতর বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে গোল মরিচ গুঁড়া দিয়া নামাইবে ।

ইহা কিমা চপ, রোট্ট ইত্যাদির সহিত দিতে হইবে ।

৮১৬ । রসুনের সস ।

উপকরণ ।—কটীর গুঁড়া আধ ছটাক, দুধ আধ পোয়া, রসুন ছ কোয়া, ডিম ছয়টা, বাদাম ছয়টা, তেল বা ঘি এক ছটাক, নেবু ছ চাকা, বাগানে মশলা ছ তিন ডাল ।

প্রণালী ।—কটীর গুঁড়া হুখে ভিজাইয়া দাও । ডিম দুটি সিদ্ধ করিয়া রাখ । বাদাম ভিজাইয়া দাও । কুটি ভিজিয়া গেলে পর ইহার দুধ নিংড়াইয়া ফেল । ডিমের কেবল কুসুম দুটি লও । বাদামের খোসা ছাড়াও । এবারে রসুন, ডিমের কুসুম, ভিজান কুটী, বাদাম একত্রে মিহি করিয়া পিষিয়া ফেল ।

ঘি চড়াও । কিমা বাগানে মশলা ছাড়িয়া তাহাতে পেয়া জিনিষ গুলা ছাড় । যেন লাগিয়া না যায় । মিনিট সাত নাড়িয়া নেবুর রস দিবে । তখনি নামাইয়া ফেলিবে ।

এই সস মাছ সিদ্ধ, শসী সিদ্ধর সহিত দিতে পারা যাইবে ।

৮২৭ । মেতর ডোটেল বুতাব ।

—:০:—

উপকরণ ।—পাশ্লি পাতা কুড়ি পঁচলটা, মাখন এক ছটাক, গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, মুন ছয়ানি ভর, নেবু একটি ।

প্রণালী ।—পাশ্লি পাতা গিহি কিনা কর । একটি পাত্রে মাখন রাখিয়া তাহার উপরে পাশ্লি, গোলমরিচ গুঁড়া, মুন ও একটু নেবুর রস একত্রে মিশাও । যদি গরম চাহতো উনানের ধারে রাখিয়া গরম করিয়া মাংসের উপরে ঢালিয়া দিবে । কখন ফুটিতে দিবে না ।

এই মাখন টোটে কুটিতে মাখিয়া খাইতে দিবে । এই রকম মাখন দিয়াই স্নাও উইচ করিতে হয় । স্নাও উইচ করিবার সময় ইহাতে একটু রাই মিশাইয়া লইতে হইবে ।

৮২৮ । ভিচামেল ।

—:০:—

উপকরণ ।—হ্যাম আধ পোয়া, মটন আধ পোয়া, সা মরিচ আটটা, পেরাজ একটা, লঙ্গ তিনটা, জৈত্রী এক শিষ, তেজপাতা বা পিচের পাতা দু তিনটা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, ত্রুথ তিন পোয়া, এরাকট আধ কাঁচা, মালাই তিন ছটাক ।

প্রণালী ।—হ্যাম ও মটন টুকরা টুকরা করিয়া কাট । পেরাজ চাকা কাট । মালাইটা ফেটাইয়া রাখ ।

সসপ্যান আনিয়া তাহাতে তিন পোয়া মটন বুথ বা শুধু জল ঢাল । এখন ইহাতে সা মরিচ, পেরাজ, লঙ্গ, জৈত্রী, তেজপাতা,

বাগানে মশলা দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । প্রায় দেড় ঘণ্টা
আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইবে । দেড় পোয়া জল থাকিলে পর
ছাঁকিয়া ফেলিবে । তারপরে একটু জলে এরাকুট ওলিয়া ইহাতে
ঢালিয়া দাও । আবার ফুটিয়া বেশ গাঢ় হইলে পর মালাইটা
ইহার সহিত মিশাও । আর ফুটিতে দিবে না । এরাকুটের পরিবর্তে
ময়দাও দেওয়া যায় ।

৮৯৯ । ভাতের ভিচামেল ।

—:0:—

উপকরণ ।—ভাত এক মুঠা, সরষতি নেবুর খোসা একটা, ছধ
আড়াই পোয়া, জৈত্রী ছ এক শিব, ছুন প্রায় সিকি তোলা, কাঁচা
লঙ্কা একটা ।

প্রণালী ।—সসপ্যানে ছধ চড়াও । ভাত ও নেবুর খোসা
ছাড় । ভাত খুব গলিয়া গেলে নেবুর খোসা বাহির করিয়া জালের
ছাঁকনিতে ছাঁকিয়া ফেলিবে । আবার সসপ্যান চড়াও । জৈত্রী,
ছুন ও কাঁচা লঙ্কা দাও । বেশ গরম হইয়া উঠিলে জৈত্রী ও লঙ্কা
বাহির করিয়া ফেলিবে । তারপরে মাংসের সহিত খাইতে দিবে ।

৯০০ । পেরোজের খেতি ।

—:0:—

উপকরণ ।—চারিটা পেরোজ, শসা আধখানা, সেলেরির গোড়া
আধখানা, মাখন আধ ছটাক, ময়দা এক কাঁচা, জল আধ পোয়া,

গোলমরিচ শুঁড়া সিকি তোলা, নুন ছয়ানি ভর, ক্যারেট কি কোন
রকম লাল ওয়াইন আধ ছটাক, সিকি এক কাঁচা।

প্রণালী।—পেঁয়াজ চাকা কাট। শসার ভিতরের বিচি বাহির
করিয়া ফেল। শসাটা কুচি কাট। সেলেরি কুচি কাট।

সসপ্যানে মাখন চড়াইয়া পেঁয়াজ, শসা ও সেলেরি ছাড়। বেশ
লাল হইয়া আসিলে ময়দা ছাড়। ময়দা ও বেশ লাল কর। তার-
পরে জল ঢালিয়া দাও। কুটিয়া উঠিলে নুন ও গোলমরিচ শুঁড়া
দাও। তিন চার মিনিট সিদ্ধ হইলে ওয়াইন ও ভিনিগার দাও।
ছ একবার নাড়িয়া নামাইয়া ছাঁকনিতে ছাঁকিয়া ফেল।

এই সস কিমা কাটলেট চপ ইত্যাদিতে দিবে। যখন কোন
মাংসের টেকের সহিত সস দিতে হইবে তাহা এই সস দিবে। তাহার
উপরে আবার বড় পেঁয়াজ চাকা করিয়া আধ ভাঙ্গা করিয়া সাজাইয়া
দিবে।

৯০১। চিনির রং।

—:0:—

উপকরণ।—চিনি এক কাঁচা, জল আধপোয়া।

প্রণালী।—একটি লোহার হাতায় চিনি দাও। আগুনে চড়াও।
গরমে চিনি গলিয়া গেলে এবং পোড়ার ন্যায় লাল হইয়া আসিলে
তাহাতে জল ঢালিয়া দিবে। তারপরে নাড়িতে থাকিবে। গুলিয়া
গেলে পর নামাইয়া ছাঁকিয়া একটি শিশিতে রাখিয়া দিবে। ইহা
অনেক দিন থাকিবে। সুপ, গ্রেভি, জেলী প্রভৃতি লাল রং করিতে
ইচ্ছা করিলে আধ ছটাক কি এক ছটাক পরিমাণে দিলে লাল
হইবে। ইহা দিলে মাংসের আশ্বাদও ভাল হয়।

৯০২ । ব্রেন সস ।

উপকরণ ।—ব্রেন এক ছটাক, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, ঘি এক ছটাক ।

প্রণালী ।—ব্রেন গুলি পরিষ্কার করিয়া দু তিনবার জল বদলাইয়া ধোও । ঘটাখানেক ঠাণ্ডা জলে ডুবাইয়া রাখ । এই জলে এক চিমটি মুন ফেলিয়া দিবে । তারপরে ঠাণ্ডা জল ঝরাইয়া ফেল । গরম জল দিয়া ধুইয়া লও ।

এবারে একটী সসপ্যানে ঠাণ্ডা জল দিয়া ব্রেন গুলি সিক্ক করিতে চড়াইয়া দাও । ফেনার মত পাদ উঠিলে তাহা উঠাইয়া ফেলিবে । মিনিট দশের মধ্যে সিক্ক হইয়া গেলে নামাইয়া ফেলিবে । ব্রেন এক ভাপেই জমিয়া যাইবে । ব্রেনের জল ঝরাইয়া ডুমা ডুমা করিয়া কাটা ।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াইয়া কিমা বাগানে মশলা ছাড় । আধ-ভাজা হইলে হাতে ব্রেন ছাড়িয়া মুন দিবে । দু একবার নাড়িয়া নামাইবে । ইহা জিহ্বার (ইংরাজীতে যাহাকে টঙ্গ বলে) ডিসে দিতে হইবে । জিহ্বা রাখিয়া মধ্যে রাখিতে হইবে । চারিধারে ব্রেন এবং ঘিয়ের সসটা ঢালিয়া সাজাইবে ।

৯০৩ । ডিম দিয়া ব্রেনের সস ।

উপকরণ ।—ব্রেন এক ছটাক, পেরাজ দুটি, পার্লি পাতা আট দশটা, ডিম চারিটা, ভিচামেল সস দেড় পোয়া, ঘি এক ছটাক, মুন প্রায় দুয়ানি ভর ।

প্রণালী।—পূর্বোক্ত প্রকারে বেুন গুলি ধুইয়া সিদ্ধ করিয়া লও। তারপরে বেুন গুলি ছোট ছোট করিয়া কাট। পেঁয়াজ কিমা কর। পার্লি কিমা কর। ডিম গুলি শক্ত করিয়া সিদ্ধ করিয়া লও। তারপরে ডিম গুলি মোটা চাকা কাট।

সসপ্যানে ঘি চড়াও। পেঁয়াজ ও পার্লি ছাড়। আধ ভাজা হইলে বেুন ও ডিম গুলি ছাড়িয়া তবে সস ঢালিয়া দাও। গরম হইয়া উঠিলে নামাইয়া ফেলিবে।

৯০৪। শসার সস।

—:০:—

উপকরণ।—শসা দুটি, ঘি এক ছটাক, ময়দা এক কাঁচা, জল এক পোয়া, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, হুন সিকি তোলা, পেঁয়াজ একটি, সেলেরি পাতা ছ তিনটা।

প্রণালী।—শসার খোসা ছাড়াইয়া চিরিয়া তাহার বিচি বাহির করিয়া ফেল। এখন চাকা চাকা কাট। একটি কুলায় বিছাইয়া দাও। ইহার জল সব শুকাইয়া যাইবে। পেঁয়াজ কিমা করিয়া রাখ।

ঘি চড়াও। আগে পেঁয়াজ ছাড়। আধ ভাজা হইলে শসা গুলি লাল করিয়া ভাজ। তারপরে ইহার মধ্যস্থলে একটু ময়দা দাও। ময়দা লাল কর। এখন জল ঢালিয়া দিয়া হুন ও সেলেরি পাতা দাও। শসা গুলি সিদ্ধ হইয়া গেলে, যখন প্রায় ছটাক তিন জল থাকিবে তখন গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া তবে নামাইবে।

ইহা পেপার চপ, বেডিং চপ ইত্যাদির সহিত খাইতে দিতে হইবে ।

৯০৫ । এপেল শুঁ ।

—:0:—

উপকরণ ।—এপেল দুইটা, চিনি আধ ছটাক, জল প্রায় এক পোয়া, মাখন আধ ছটাক, লবঙ্গ দু তিনটা, জায়ফল সিকি থানা ।

প্রণালী ।—এপেলের খোসা ছাড়াইয়া ফেল । চারিধারের শাঁস কাটিয়া লইয়া মধ্যের বুকোটা ফেলিয়া দাও । চিনি ও জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও । লবঙ্গ দাও । বেশ নরম হইয়া গেলে দু তিন বার নাড়িয়া দাও । জল দেড় ছটাক থাকিতে নামাইবে । জায়ফলের শুঁড়া ও মাখন দিয়া নাড়িয়া দিবে ।

এই সস রাজহাঁস রোষ্টে, পর্ক রোষ্টের সহিত খাইতে দিবে ।

৯০৬ । পিকান্ট সস ।

—:0:—

উপকরণ ।—বাগানের মশলায় দু চারটা পাতা, ঘি আধ ছটাক, সিকি আধ ছটাক, পেরাজ একটি, মুন এক চিমটা, গোল মরিচ শুঁড়া দুয়ানি ভর ।

প্রণালী ।—বাগানের মশলা ও পেরাজ মিহি করিয়া কিয়া কর । ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও । পেরাজ ও বাগানে মশলা ছাড় । আধ জাফা হইলে সিকি ও মুন দাও । চড বড করিয়া উঠিলেই নামা-

ইয়া ভাজা মাছের উপরে ঢালিয়া দিবে । তাহার উপরে গোলমরিচ
গুঁড়া বা লবঙ্গ গুঁড়া ছড়াইয়া দিবে ।

এই সম ভাজা মাছ বা সিক মাছের সহিত খাইতে দিবে ।

৯০৭ । মেল্টেড সর্টেয়ার ।

—:o:—

উপকরণ ।—মাখন বা ঘি আধ পোয়া, ছধ আধ পোয়া, ময়দা
আধ কাঁচা, জল আধ পোয়া, ছোট এলাচ একটি, লবঙ্গ দু তিনটা,
দারচিনি সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—একটি সসপ্যানে মাখন বা ঘি চড়াইয়া দাও ।
তারপরে ছধের সহিত ময়দা গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও । তিন
চার বার নাড়িয়া দাও । তারপরে আধপোয়া জল দিয়া গরম
মশলা ছাড় । মাঝে মাঝে নাড়িয়া দিবে । ক্রমে কাষ্টার্ডের মত
গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইয়া ফেলিবে ।

ইহা সিক মাছ ও মাংসের জন্য উৎকৃষ্ট সস ।

৯০৮ । ঘি পোড়া ।

—:o:—

উপকরণ ।—ভাল গাওয়া মাখন এক ছটাক, সিকি আধ ছটাক,
লবঙ্গ গুঁড়া দুয়ানি ভর, নুন দুয়ানি ভর ।

প্রণালী ।—ফ্রাইপ্যানে মাখন ছাড় । যখন মাখনটা গলিয়া বেশ
লাগি হইয়া আসিবে সিকি, লবঙ্গগুঁড়া ও নুন দিবে । গরম হইয়া

এই সম সিদ্ধ মাছের এবং ডিম পোচের উপরে ঢালিয়া দিতে হইবে ।

৯০৯ । আণ্ডা বাটার্ড ।

—:০:—

উপকরণ ।—ডিম ছয়টা, সিদ্ধ মাখন আধ ছটাক, নুন দু চিমটি, গোলমরিচ গুঁড়া দু চিমটি ।

প্রণালী ।—ডিমগুলি ভাঙ্গিয়া ভাল করিয়া ফেটাও । ক্রাইপানে মাখন ছাড় । (যি দিলেও হয় ।) মাখন গলিয়া গেলে ডিম গোলা ঢালিয়া দিয়া একটা কাঠের চামচে করিয়া নাড়িতে থাক । জমিয়া গেলে পর নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া দাও । দু একবার নাড়িয়া নামাইয়া ফেল ; যেন পুড়িয়া না যায় ।

পূর্ব হইতে একটি প্লেটে বাটার্ড টোষ্টে সাজাইয়া রাখিবে । ইহার উপরে এই ডিম ঢালিয়া দিবে । আণ্ডা বাটার্ড মাছ, মুরগী কি সসেজের সহিত দিতে পারা যায় ।

৯১০ । ক্রিম দিয়া আণ্ডা বাটার্ড ।

—:০:—

উপকরণ ।—ডিম ছয়টা, ছধের সর আধপোয়া, ভাল গাওয়া দি এক ছটাক, জৈত্রী গুঁড়া তিন রতি, নুন প্রায় তিনআনি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, পেরোজ একটি ।

প্রণালী ।—ডিমগুলি শক্ত করিয়া সিদ্ধ কর ; চাকা কাট ।

সসপ্যানে বি চড়াও। ডিম ও ক্রিম এক সঙ্গে ছাড়। জৈত্রী
গুঁড়া, নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া দাও। পেঁয়াজ ছাড়। ক্রমাগত
নাড়িতে থাক। যখন খুব ধোয়া বহির হইতে থাকিবে নামাইয়া
ফেলিবে; ফুটিতে দিবে না।

এই সস সিদ্ধ মাছ ও হাঁসের সহিত খাইতে দেওয়া যায়।

৯১১। মার্টার্ড।

—:0:—

প্রণালী।—সচরাচর আমরা রাই ঠাণ্ডা জল বা গরম জল দিয়া
গুলিয়া মাংসের সহিত খাইতে দিই।

মার্টার্ড সস। (দ্বিতীয় প্রকার।)

এক কঁচা রাই, আধ কাঁচা সিকী, আধ কাঁচা শাদা ওয়াইন, ও
একটু জল দিয়া গুলিয়া দিলে মাংসের সহিত খাইতে ভাল লাগে।

৯১২। ফ্রেঞ্চ রাই সস।

—:0:—

রাই সিকী এবং ওয়াইন দিয়া গুলিয়া ইহার সহিত অতি মিষ্টি
কিমা সেলেরি মিশাইয়া সুগন্ধ করিয়া খাইতে দিবে।

৯১৩। বুটিন সস।

—:0:—

উপকরণ।—হাম কি বেকন এক শ্লাইস, মটন এক সের, গাজর
একটু, পেঁয়াজ একটু, মোরচি, গোলা, একটু, পানি ৫ দিন মাক

থাইম এক চিমটি, লঙ্গ ছয়টা, এক চাকা নেবু, মাশরুম কেটচাপ এক চামচ, জল দেড় সের, পোর্ট ওয়াইন এক কাঁচা ।

প্রণালী।—গাজরের খোসা চাঁচিয়া ছর বা আটটুকরা করিয়া কাট । পেঁয়াজ চাকা করিয়া রাখ । সেলেরির গোড়া চাকা কাটিয়া রাখ ।

একটি সসপ্যানের তলার প্রথমে ছায় রাখ । তারপরে আন্ত মটনের লেগ দাও । টুকরা কাটিবার অবশ্যক নাই । এই মাংসে অল্প কাজ হইবে । তারপরে গাজর, পেঁয়াজ, লঙ্গ, সেলেরি, পার্সি, থাইম, নেবু, মাশরুম কেটসাপ, পোর্ট ওয়াইন ও দেড় পোয়াটাক জল সব এই মাংসের উপরে রাখিয়া ভাল করিয়া হাঁড়ির মুখ ঢাকা দিয়া দাও । প্রায় আধ ঘণ্টা ভাপিতে দাও । তারপরে জলটা মরিয়া গেলে মাংসটা ভাল করিয়া কম । মাংসের চারিধারে যখন খুব লাল রং হইয়া আসিবে ইহাতে প্রায় সাড়ে চার পোয়া গরম জল ঢালিয়া দিবে । দু ঘণ্টা ধরিয়া আন্তে আন্তে দমে সিদ্ধ হইলে পর নামাইবে । হাঁড়িয়া কেবল গ্রেভিট লইবে ।

এই গ্রেভি গাঢ় করিতে চাহিলে সসটা একটি হাঁড়িতে ঢালিয়া লইবে । তারপরে একটু ময়দা গুলিয়া ইহাতে দিবে । উনানে চড়াইয়া ক্রমাগত নাড়িবে । বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইয়া সাইড ডিসের খাবারের উপরে ঢালিয়া দিবে ।

এই উৎকৃষ্ট গ্রেভি যে কোন মাংস বা মাছের অত্রের সহিত দেওয়া যাইবে ।

৯১৪। সেলেরি সস।

—:~:—

উপকরণ।—সেলেরি ডটা, শাদা টুক দেড় পোয়া, শামরিচ ছয়টা, মুন দুয়ানি ভর, জায়ফল গুঁড়া এক চিমটি, শুপারির পরিমাণে এক ডেলা মাখন, সর আধ ছটাক।

প্রণালী।—সেলেরির গোড়ার উপরের খোসা টাচিয়া ভিতরের শাদাটা চাকা চাকা করিয়া কাট। ধুইয়া রাখ।

সসপ্যানে শাদা টুক দিয়া সেলেরি ছাড়। ইহাতে মুন, জায়ফল গুঁড়া ও শামরিচ দাও। যখন এগুলি বেশ নরম হইয়া আসিবে এবং মল কমিয়া প্রায় ছটাক তিন থাকিবে, তখন মাখন ডেলাতে ময়দা মাখাইয়া ইহাতে ছাড়িবে। তারপরে মালাইটা ফোটাইয়া ইহাতে দাও। চামচে করিয়া নাড়। খুব গরম হইয়া উঠিলে নামাইবে।

এই সেলেরি সস টার্কি, রোস্ট, মুরগী বা মটন ব্যৱেলের সহিত দিতে হইবে।

—:~:—

৯১৫। নেবুর সস।

—:~:—

উপকরণ।—নেবু একটা, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—নেবু প্রথমে চাকা কাট। তারপরে প্রতি প্লাইস আবার চার টুকরা কর। সসপ্যানে ঘি চড়াইয়া নেবু গুলি ছাড়। আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইতে দাও; ফোটাইবার আবশ্যক নাই। খুব

১১৬ । পুদিনার সস ।

—:—

উপকরণ ।—পুদিনা পাতা এক মুঠি, নুন তিন আনি ভর, মিশ্রিত রস এক কাঁচা, সিকি তিন কাঁচা, কাঁচা লঙ্কা আধ থানি ।

প্রণালী ।—টাটকা পুদিনা পাতা ও কাঁচা লঙ্কা মিহি কিয়া কর । এখন একটি পাতে এগুলি রাখিয়া ইহাতে নুন, রস ও সিকি মিশাও ।

পুদিনার সস মটনের মোগলাই কাবাব এবং মটন রোটের সহিত খাইতে দিবে ।

—:—

১১৭ । হট পুদিনার সস ।

—:—

উপকরণ ।—পুদিনার পাতা এক মুঠি, রসুন দু তিন কোয়া, আদা সিকি তোলা, নুন সিকি তোলা, তেঁতুল এক ছড়া, কাঁচা লঙ্কা বা শুক্ল লঙ্কা একটা, চিনি আধ তোলা, সিকি আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—পুদিনার পাতা, রসুন, আদা, নুন, তেঁতুল (বিচি ছাড়াইয়া), লঙ্কা, চিনি সব একত্রে মিহি করিয়া পেষ । তারপরে সিকি মিশাও ।

এই সস যে কোন পছন্দ কাবাব এবং হট কারীর সহিত খাইতে ভাল ।

—:—

৯১৮ । মেটের সস ।

—:০:—

উপকরণ ।—মেটে এক ছটাক, জল আধ পোয়া, পার্লি আধ পোয়া বা এক আঁটি, বি দেড় ছটাক, কাঁচা লঙ্কা চারিটা, নুন প্রায় সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—মুরগী বা হাঁস, খরগোস বা পাঁটা বাহার হোক মেটে আনিবে । প্রথমে খুব ভাল করিয়া ধুইয়া ফেলিবে । জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও । সাত আট মিনিটের মধ্যেই হইয়া যাইবে । তারপরে মেটে গুলি, মিহি কিয়া কর । পার্লির ডাঁটা ও পাতা মিহি কিয়া কর ।

প্রথমে পার্লি পাতাগুলি এক কাঁচা জল দিয়া ভাপাইয়া লও । এই সঙ্গে কাঁচা লঙ্কা দাও । মেটে গুলি দাও । নুন দাও । দু একবার নাড়িয়া নামাও ।

বি চড়াও । পার্লি ও মেটে ঢালিয়া সঁতলাও ।

৯১৯ । পেঁয়াজের সস ।

—:০:—

উপকরণ ।—বড় শাদা পেঁয়াজ চারিটা, শাদা ব্রথ আধ সের, নুন আধ তোলা, শুক্ল লঙ্কা দুটা, ভিনিগার আধ ছটাক, উষ্টীর সস আধ ছটাক, ক্যারেট এক ছটাক ।

প্রণালী ।—পেঁয়াজের খোসা ছাড়াও । ঢাকা কাট ।

সসপ্যান চড়াও । তাহাতে ব্রথ দিয়া পেঁয়াজ ছাড় । লঙ্কা ও নুন দাও । পেঁয়াজ ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া

ঢালিয়া ফেল । সসপ্যান আবার চড়াও । ঘি দাও । ব্রথটা ঢালিয়া দাও । পরে ভিনিগার ও ক্যারেটে দাও । ফুটিলে নামাইয়া ফেলিবে ।

৯২০ । কার্টার্ড সস ।

—:0:—

উপকরণ ।—শাদা পেঁয়াজ তিনটা, ঘি আধ ছটাক, মুন সিকি তোলা, দুধ তিন ছটাক, নেবু একটি বা ভিনিগার আধ ছটাক, দার-চিনি ছয়ানি ভর, লবঙ্গ তিনটি, ছোট এলাচ একটি, সেলোরির পাতা আট দশটা, ময়দা এক কাঁচা, ডিম দুটা ।

প্রণালী ।—পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া চার টুকরা করিয়া কাট । জলে ভাপাইয়া লও । তারপরে খুব মিহি কিয়া কর ।

একটি সসপ্যান চড়াও । ঘি ছাড় । বিষে পেঁয়াজ ও গরম মশলা ছাড় । দু একবার কষিয়া দুধ ঢালিয়া দাও । সেলোরি ও মুন দাও । ফুটিয়া উঠিলে ময়দা একটু জলে গুলিয়া দাও । নাড় । যখন দেখিবে গাঢ় হইয়া আসিতেছে ভিনিগার দিয়া নামাইয়া ফেলিবে ।

সর পড়িতে দিবে না । ঠাণ্ডা হইলে মাংসের উপরে ঢালিয়া দিবে । যে কোন সিদ্ধ মাংসের উপরে ঢালিয়া দিতে হইবে । তাহার উপরে আবার সিদ্ধ ডিম চাক । কাটিয়া সাজাইয়া দিবে ।

৯২১ । কেপার সস ।

—:0:—

উপকরণ।—কেপার এক মুঠি, পার্লি-তিন-চার ডান, ডিম দুটা, রাই আধ কাঁচা, একোভি সস প্রায় এক ছটাক, সুইট অয়েল আধ ছটাক, ভিনিগার আধ ছটাক, পেরাজ একটা, ছুন দুয়ানি ভর, শুক্ক লক্ক গুঁড়া একটু খানি (দুটা শুক্ক লক্ক) ।

প্রণালী।—ডিম দুটা ভাল করিয়া সিদ্ধ কর । কুমুম দুটা বাহির করিয়া রাখ । পার্লি ও পেরাজ কিয়া করিয়া রাখ ।

ডিমের কুমুম একটা কাঠের চামচের পিছন দিয়া ভাঙ্গ । ইহার সহিত রাই, ছুন মিশাইয়া তারপরে সুইট অয়েল ও ভিনিগার মিশাও । এবারে কিয়া পার্লি, পেরাজ, কেপার, লক্ক গুঁড়া, একোভি সস সব একত্রে মিশাও ।

রোষ্ট, গ্রীল, চপের সহিত খাইতে দিবে ।

৯২২ । স্ফালাড সস ।

—:0:—

উপকরণ।—ডিম দুটা, রাই আধ তোলা, সুইট অয়েল দুই কাঁচা, সিক্ক দুই কাঁচা ।

প্রণালী।—ডিম শক্ত সিদ্ধ কর । তারপরে খোসা ছাড়াইয়া ইহার শক্রেদি ও কুমুম, আলাদা কর । এখন একটি প্লেটে কুমুম দুটা একটি কাঠের চামচের পিছন দিয়া মাড় । ইহাতে ছুন ও রাই মিশাও । এষ্ট স্ফালাড সস হটেল ।

এখন ইহাতে লেটুস (শালাড পাতা) বা শসা কি অন্য কোন শব্দী মিলাইয়া শালাড প্রস্তুত করিতে পার। যখন মাছের জন্ত শালাড সম প্রস্তুত করিবে তখন তাহাতে একটু একোভি সম মিলাইয়া লইবে। সব উপরে ডিমের শফেদি ওলা সরু মিহি মিহি বা বড় লম্বা কুচি কাটিয়া সাজাইয়া দিবে।

৯২৭। ভিনিগার সম ।

—:o:—

উপকরণ ।—সিঁকা আধ পোয়া, রাই আধ তোলা, হুন সিঁকি তোলা, কাঁচা লঙ্কা দুটি, বড় পোঁয়াজ একটি ।

প্রণালী ।—পোঁয়াজটা চাকা কাট। কাঁচা লঙ্কা মিহি কুচাও ।

এবারে একটি পাত্রে সিঁকা, পোঁয়াজ, হুন, একত্রে মিলাও । তারপরে কাঁচা লঙ্কা ও রাই মিলাও । এখন এই সমে শসা, মুলা কি বিটপালম বাহা ইচ্ছা দিয়া শালাড প্রস্তুত করিতে পার ।

৯২৮। মিঠা সম ।

—:o:—

প্রণালী ।— আধ পোয়া আন্দাজ পোর্ট ওয়াইন বা ক্যারেটের সহিত একটু কিসমিসের জেলী মিলাইয়া মাংসের সহিত খাইতে দিবে ।

এই সম হরিণের মাংস এবং খরগোসের মাংসের সহিত দিতে হইবে ।

৯২৫ । কচ্ছপের সস ।

—:0:—

উপকরণ ।—মটনের ক্রিয়ারূপ দেড়পোয়া, একটি নেবু খোসা শুক, কারিয়া ফুলের পাতা আট দশটা, রসুন এক কোয়া, নুন সিকি তোলা, শুক্ক লঙ্কা ছটি ।

প্রণালী ।—মটর বা অন্য কোন মাংসের ক্রিয়ার সুপে নেবুর রস ও নেবুর খোসা, কারিয়া ফুলের পাতা, রসুন কুচি, লঙ্কা এবং নুন সব একত্রে রাখিয়া প্রায় সাত আট মিনিট আন্তে আন্তে সিদ্ধ কর । তারপরে ছাঁকিয়া ফেলিবে ।

কচ্ছপের রোষ্ট ও চপের সহিত এই সস দিতে হইবে । সঙ্গে একোভি সস দিবে ।

৯২৬ । বস্ত্র এবং জলচর পক্ষীর জন্য সস ।

—:0:—

উপকরণ ।—মটন সুপ এক পোয়া, সরষতী নেবুর খোসা একটা, নেবু একটা, পেঁয়াজ একটা, সেলেরি পাতা বা কারীপাকের পাতা চার পাঁচটা, শুক্ক লঙ্কা শুঁড়া এক চিমটি, নুন ছয়ানি ভর, পোর্ট ওয়াইন আধ পোয়া, ময়দা আধ কাঁচা, মাখন আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—পেঁয়াজ কুচি কাট । সসপ্যানে মাখন ছাড় । খুন্টি দিয়া নাড় । গলিয়া গেলে পেঁয়াজ ছাড় । আধ ভাজা হইলে ময়দা ছাড় । ভাল করিয়া লালকর । তারপরে সুপ ঢালিয়া দাও । এখন ইহাতে নেবুর খোসা, সেলেরি পাতা ও শুক্ক লঙ্কা শুঁড়া দাও । খুব সুগন্ধ বাহির হইলে পর এবং প্রায় আধ পোয়া থাকিলে

নামাইবে । ছাঁক । আবার চড়াইয়া ইহাতে পোর্ট ওয়াইন, মুন, একটু নেবুর রস দাও । গরম হইলেই নামাইবে ।

এই সস গেমের সহিত দিতে হইবে । গেমের উপরে একটু দিবে এবং আলাদা সসের বাসনে করিয়াও দিবে । সস বরাবর খুব গরম পাঠাইবে । সসের সঙ্গে আলাদা লঙ্কাগুঁড়া ও নেবু ছোট ছোট কাটিয়া পাঠাইবে ।

ষড়বিংশ অধ্যায় ।

শাক শব্দী ।

—:0:—

প্রয়োজনীয় কথা ।

—:0:—

মাংস হজম হইবার জন্য শাক শব্দী প্রধান সহায় । সেই জন্য এক একটি মাংসের ভিণে প্রায় তিন চার রকম করিয়া শব্দী দেওয়া হয় । মাছ মাংসের ভিণে সাজাইবার সময় এই শাক শব্দী দিয়াই ইহাদিগকে সাজাইতে হয় ।

আমাদের বাঙ্গলা খাবারে নানাপ্রকার মশলা ব্যতিরেকে প্রায়ই রান্না হয় না । কিন্তু ইংরাজী খাবারে তাহা নয় । ইংরাজীতে শব্দী রান্নার প্রধান প্রণালী কেবল জলে সিদ্ধ করা এবং ভাজা ।

যাহাতে সেই স্রংটা থাকে সেই দিকে বিশেষ দৃষ্টি রাখা হয় । সেই স্রং ও সিদ্ধ করিবার নানা প্রণালীর দ্বারা রাখা হয় ।

প্রথম ধণ্ডে আমি শাক শবজীর নানা প্রকার রান্না লিখিয়াছি । তাহার অনেক গুলি মাছ মাংসের সহিত ও ব্যবহার হইতে পারে । যে সকল ডিস কেবল মাংসের সহিত খাইতে হইবে সেই প্রকার বাছিয়া বাছিয়া দিয়া যাইব ।

২২৭ । আলু সিদ্ধ ।

—:০:—

প্রণালী ।—আলুর খোসা ছাড়াইয়া ধোও । তারপরে জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । আর পঁচিশ মিনিট পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে জল ঝরাইয়া ফেল । আলুর উপরে একটু মুন ছড়াইয়া দাও । সসপ্যানটা ঢাকিয়া আগুনের পার্শ্বে রাখিয়া দাও । দু এক মিনিট বাদ ক্রমাগত সসপ্যানটা ঝাঁকড়াও । তাহা হইলে ক্রমে আলুর জল একেবারে শুকাইয়া যাইবে । আর ঠিক ময়দার মত গুঁড়া গুঁড়া হইয়া যাইবে ।

এই আলু মাংসের সহিত খাইতে খুব ভাল লাগে ।

২২৮ । আলুর কোণ্ডা ।

—:০:—

উপকরণ ।—বড় আলু ছয়টা, মুন প্রায় আধ তোলা, জায়ফল আধ থানা, ডিম দুটি, বি আধ পোয়া, মাখন আধ ছটাক, পার্শ্ব এক টাঙ্গী ।

প্রণালী ।—আলু গুলি খোসাশুদ্ধ সিদ্ধ কর । তারপরে খোসা ছাড়াইয়া এগুলি মোলায়েম করিয়া মাড়িয়া দাও ।

ডিমের জর্দা ও শফেদি আলাদা আলাদা ফেটাও । জায়ফল গুঁড়া করিয়া রাখ । পার্লি পাতা গুলি বাছিয়া রাখ । মাড়া আলুতে মাখন ও মুন মিশাও । তারপরে ডিমের জর্দাটা মিলাও ; সুবশেষে শফেদি মিলাও ।

ফ্রাইপ্যানেনে ঘি চড়াও । গোল গোল করিয়া গড়িয়া ভাজ । বেশ বাদামী রং হইলেই নামাইয়া কেলিবে । এই ঘিেরে পার্লি গুলি ভাজিয়া নামাও । এখন একটি পাত্রে চারিধারে পার্লি পাতা ভাজা সাজাইয়া তাহার ভিতরে কোণ্ডা রাখ ।

ইহা মাংসের গ্রীল, রোট, চপ ইত্যাদির সহিত দিবে । শুধুও খাইতে দিতে পার ।

চারের সময় গরম গরম খাইতে ভাল ।

৯৩০ । আলুর গোলা ।

উপকরণ ।—আলু তিনটা, ডিম দুইটা, বিস্কুট গুঁড়া এক ছটাক, মুন সিকি তোলা, লব্ধা গুঁড়া এক চিমটি, জায়ফল গুঁড়া এক চিমটি, ঘি এক ছটাক ।

প্রণালী ।—আলু সিদ্ধ করিয়া মাড় । একটি ডিম ভাজিয়া কেবল তাহার কুসুমটি লইয়া ইহাতে মিশাও । তারপরে মুন, লব্ধা গুঁড়া ও জায়ফল গুঁড়া মিশাও । গোলা গড় । ডিম বিস্কুট

১৩১ । আলুর পাই ।

—:O:—

উপকরণ ।—আলু পাঁচটা, মাখন এক ছটাক, রুটীর গুঁড়া আধ ছটাক, দুধ এক পোয়া, ডিম দুটা, ঘি আধ ছটাক, নুন সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, দারচিনি গুঁড়া দুয়ানি ভর ।

প্রণালী ।—আলুগুলি সিদ্ধ করিতে দাও । তারপরে খোসা ছাড়াইয়া মাড়িয়া রাখ । জালের হাঁকনিতে হাঁকিয়া ফেল ।

রুটীর গুঁড়া প্রথমে অল্প দুধে ভিজাইয়া দাও । ভিজিয়া গেলে ক্রমে সব দুধটা মিশাও । এখন মাড়া আলু ও ইহার সহিত মিশাও । নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া মিশাও । ডিম ভাঙ্গিয়া শফেদি ও জর্দা আলাদা আলাদা কর । জর্দা কেটাইয়া রাখ । শফেদি কেটাইয়া ফেনার মত কর । আলুর সহিত জর্দাটা মিশাও । ইহাতে দারচিনি গুঁড়া দাও ।

একটি বেকিং ডিসে মাখন মাখাও । এই গোলা তালিয়া দাও । ইহার উপরে শফেদিটা একটা ছুরি করিয়া সমান করিয়া দাও । সব উপরে একটু ঘি ছড়াইয়া দিয়া বেক কর । বেশ জমিয়া আসিলে নামাইবে । মিনিট পনেরর ভিতরে হইয়া যাইবে ।

১৩২ । পেরিশিয়ান ছেঁচকী ।

—:O:—

উপকরণ ।—মাখন এক ছটাক, আলু পাঁচটা, পেরাজ তিনটা, জল এক পোয়া, কাঁচালঙ্কা দুটা, নুন সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, পার্লি তিন চার ডাল ।

প্রণালী।—আলু কুচাও। পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ। কাঁচা লস্কা চিরিয়া রাখ। পান্নি শাতা শুনি বাছিয়া রাখ।

সমপ্যানে মাখন বা বি চড়াও। পেঁয়াজ ছাড়। একটু পেঁয়াজ দাগ লাগিয়া আসিতেছে দেখিলে আলু, লুন ও পান্নি ছাড়। দু একবার মাড়িয়া জল দাও। আলু অর্ধেকটা সিদ্ধ হইলে কাঁচালস্কা দিবে। আলু ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া গেলে গোলমরিচ ওঁড়া দিয়া মাড়িয়া নায়াইবে।

ইহা পছন্দ কাঁচাবের লহিত থাইতে ভাল। শুধু কটীর সঙ্গেও থাইতে ভাল লাগে।

৯৩৩। শুনিয়াম ওজু।

উপকরণ।—পেঁয়াজ আট টা, ময়দা এক কাঁচা, বি এক ছটাক, পোর্টওয়াইন আধ পোয়া, কটী দু মাইস, কেপার আধমুঠি, দারচিনি ছয়ানি ভোর, লস্কা শাত আটটা, ছোট এলাচ একটা, পান্নি দু তিন ডাল, থাইয় একটু, তেজপাতা দুখানা, বাসী কটী এক মাইস, লুন এক পোয়া।

প্রণালী।—পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া বেশ আঁক রাখিয়া সিদ্ধ কর, বেন গলিয়া না যায়। পেঁয়াজ সিদ্ধ করিবার সময় বরাবর সঙ্গে একটু লুন দিবে।

কটীটা ছোট ছোট টুকরা কাটিয়া রাখ।

বি চড়াইয়া আগে কটীগুলি ভাজিয়া উঠাও। তারপরে এই ঘিয়েতে ময়দা ছাড়। ময়দা লাল হইয়া আসিলে পোর্ট ওয়াইন ও লুন ঢালিয়া দাও। ধোঁয়া বাহির হইতে থাকিলেই পেঁয়াজ ও লুন ছাড়। তারপরে গোলমরিচ, তেজপাতা এবং পান্নি ঢালিয়া

আম্বে প্রায় দশ মিনিট কাল মিল্ক হইবে। তারপরে মায়াইয়া একটি প্লেটে ঢালিয়া দাও। ইহার উপরে গোটাকতক কেপাঙ্ক ছড়াইয়া দিবে। ঠিক খাইতে দিবার সময়ে ভাজা কটী উপরে মায়াইয়া দিবে।

৯৩৪ — কঁ ডাটিশো ।

—:O:—

উপকরণ।—এক বাস্ক টিনের আর্টিচোক, বি এক ছটাক, যে কোন বকম হোয়াইট ওয়াইন এক ছটাক, মটরটক আধ পোয়া, নেবু একটা, লুন সিকি তোলা।

প্রণালী।—বি চড়াইয়া আর্টিচোকগুলি ভাজ। লাল হইলে টক ঢালিয়া দাও। তারপরে ওয়াইন দাও। মিনিট দশ কুটিলে পর লুন ও নেবুর রস দিবে। ই একবার নাড়িয়া মায়াইবে।

৯৩৫ । চোলাই ।

—:O:—

উপকরণ।—মিষ্টি লাল কুমড়া ছকালি, লুন প্রায় আধ তোলা, লব চারিটা, তেজপাতা দুখানা, ছোট এলাচ দুইটা, পেঁয়াজ দুটি, ভাল কামিনী আতপ চাল দেড় ছটাক, টকদই আধ পোয়া, শুকালঙ্কা দুটী, যেতি ছ ছটাক, বি এক ছটাক, লব আড়াই পোয়া।

প্রণালী।—কুমড়ার খোসা ছাড়াইয়া টুকরা টুকরা কাট। পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া লব কুচি কাট।

চাক ওষি গুইয়া রাখ।

কুমড়াগুলি এক পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে দাও । সিদ্ধ হইয়া গেলে পর ছাঁকনিতে ছাঁকিয়া ফেলিবে ।

এবারে সসপ্যানে দেড় পোয়া জল দিয়া চালগুলি সিদ্ধ করিতে দাও । মিনিট পনের পরে যখন দেখিবে ইহাতে কেবল মাত্র মাছ আছে তখন কুমড়া ঢালিয়া দিবে । লস্ক, ছোট এলাচ ও তেজপাতা ছাড়িবে । হুন দিবে । তারপরে ঘুঁটনি করিয়া খুব ঘুঁটিয়া দাও । শেষে দইটুকু ইহাতে ঢালিয়া দিয়া হাতা দিয়া ভাল করিয়া নাড়িয়া দিবে এবং নামাইবে ।

আর একটা সসপ্যান চড়াও । ষি দাও । পেঁয়াজ ছাড় । আধতাজা হইলে লস্ক ও মেতি ফোড়ন দাও । ভাত ঢালিয়া সঁাতলাও ।

অনুভোজন ।—ইহা যে কোন বাসী মাংসের সহিত খাইতে ভাল লাগে । ছোট ছোট পিরিচ বা অতি ছোট পেয়লাতে করিয়া সাজাইয়া ধরিতে হইবে । মাংসের সঙ্গে অমনি এই এক একটা পিরিচ উঠাইয়া লইতে হইবে ।

৯৩৬ । কঁকম্বর আ লা মেটর ডোভেল ।

—:0:—

উপকরণ ।—শসা দুটি, জল একপোয়া, হুন আধতোলা, পেঁয়াজ দুটি, মাখন আধ ছটাক, ময়দা আধ তোলা, বাগানে মশলার পাতা আটদশটা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানিতর, নেবু দু চাকা ।

প্রণালী ।—শসার খোলা ছাড়াইয়া প্রথমে আধখানা করিয়া

কাট, তারপরে আড়ে কাট । সবতুক চার টুকরা হইবে । ইহার বিচি বাহির করিয়া ফেল ।

পেঁয়াজ হুটী ঢাকা কাট ।

শসাগুলি অল্প জল দিয়া ভাপিতে দাও । যখন সিদ্ধ হইয়া যাইবে জল ঝরাইয়া ফেলিবে ।

সসপ্যান চড়াইয়া মাখন বা ঘি দিয়া ময়দা ছাড় । দু তিনবার মাড়িয়া পেঁয়াজ, বাগানেমশলা, শসাও মুন ছাড় । ঢাকিয়া দাও । মিনিট ছয় গরম হইয়া উঠিলেই গোলমরিচ গুঁড়া ও একটু নেবুর মস দিয়া নামাইবে ।

৯৩৭ । আর্টি চোক ।

—:0:—

প্রণালী ।—আর্টিচোকগুলি ঠাণ্ডা জলে ভিজাইয়া রাখ । তারপরে ভাল করিয়া ধুইয়া ফেলিবে । এখন একটি সসপ্যানে গরম জলে সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । মিনিট পনের কুড়ির ভিতরে সিদ্ধ হইয়া যাইবে । যখন হাত দিতে না দিতে ইহার সূতা খুলিয়া আসিতেছে দেখিবে তখন বুঝিবে যে ঠিক হইয়াছে । তারপরে ইহার জল ঝরাইয়া ফেল । সাফ কাপড় দিয়া এগুলি মোছ । একটী প্লেটের উপরে সাফ নেপকিন পাতিয়া তাহার উপরে এগুলি সাজাইয়া দিবে । ইহার সহিত ভিচামেল সস বা মাখনের সস দিতে পার ।

৯৩৮ । আর্টি চোক ভাজা ।

—:0:—

উপকরণ । — আর্টি চোক চার পাঁচটা, নেবু একটি, লঙ্কা গুঁড়া

সিকি তোলা, দুই সিকি তোলা, ময়দা আধ ছটাক, ডিম দুইটো, নারিকেলের মাখন আধ পোয়া, পার্শ্বি এক আঁটি।

প্রণালী।—বেশ কচি দেখিয়া আঁটি চোক বাছিয়া লইবে। কচি হইলে মটমট করিয়া ভাঙ্গিয়া যাইবে। বুড়া হইলে সূতা হয়, বা ছিবড়া হেঁড়া যায় না। এক একটা ভিনচার টুকরা করিয়া কাটিবে। ধোও। তারপরে মেবুর রস মাখিয়া যিনিট দশ ভিছাইয়া রাখ।

একটি পাত্রে ডিম দুটি কেটাও। ইহাতে ময়দা, দুই ও লক। খুঁড়া এবং একটু মেবুর রস মিশাও। ভিজান আঁটিচোক এই গোলায় ডুবাইয়া ডুবাইয়া মাখন চড়াইয়া ভাজ। ইহা নারিকেলের মাখনে ভাজিলে অতি চমৎকার সুগন্ধ হয়। এগুলি ভাজা হইয়া গেলে এই ক্রমেতে পার্শ্বি মুচ, মুচে করিয়া ভাজিবে।

একটা প্লেটের উপর সাক্ নেপকিন বিছাইয়া তাহার উপরে গোল করিয়া আঁটিচোক গুলি মাখাইয়া দাও। অব্যথানে পার্শ্বি ভাজা দিবে।

৯৩৯। সিকুলা।

—:O:—

উপকরণ।—কচি কচি আঁটিচোক চারিটা, পেঁয়াজ দু'তিনটা, ঘি এক ছটাক, পার্শ্বি দুডাল, দুই সিকি তোলা, কাঁচালক। দুটি, সিকি আধপোয়া, জাম্বকল খুঁড়া এক চিমটি, ভাত আধমুঠি।

প্রণালী।—আঁটিচোক গুলির সাইস কাট। পেঁয়াজ আধচাক। কাটে। পার্শ্বি কিয়া কর। সূতা দিবিয়া রাখ।

যি চড়াও, পেঁয়াজ ভাল করিয়া উঠাও । আট্টিচোক ছাড় ।
ভাজ । তারপরে ইহাতে সিকি ঢালিয়া দাও । এই সঙ্গে ছুন,
কাঁচা লঙ্কা, পাণ্ডি ও ভাজা পেঁয়াজ ছাড় । সিদ্ধ হইয়া গেলে এবং
জলীয় ভাগ অনেকটা মরিয়া আসিলে নামাইবে । একটি প্লেটে
এগুলি গোল করিয়া সাজাইয়া দাও । যদ্যপক্ষে ভাত রাখ ।
ইচ্ছামত একটু চিনি দিতে পার ।

১৪০ । বিটের স্যামাক ।

—:O:—

উপকরণ ।—বিট একটি, ভিনিগার আধ পোয়া, বড় পেঁয়াজ
একটি, চিনি আধ কাচা, ছুন আর আধ তোলা, কাঁচা লঙ্কা একটি,
ডিম দুটি ।

প্রণালী ।—খোসা শুদ্ধ সিদ্ধ করিতে দিবে । খোসা ছাড়াইয়া
দিলে ইহার ভাল রং জলিয়া যাইবে । সিদ্ধ হইয়া গেলে পর একটি
তোয়ালেতে রগড়াইয়া ইহার খোসা ছাড়াইয়া ফেলিবে । তার পরে
মানা প্রকারে মিহি করিয়া কাট । পেঁয়াজ চাকা কাট । কাঁচালঙ্কা
কুচাও ।

এবারে একটি প্লেটে বিট, পেঁয়াজ ও কাঁচা লঙ্কা রাখিয়া তাহার
উপরে ভিনিগার, চিনি ও ছুন রাখ । একটা চামচে করিয়া সবটা
মিশাইয়া ফেল ।

ডিম শুদ্ধ সিদ্ধ করিয়া খোসা ছাড়াইয়া : খোসা ছাড়াইয়া

চাকা, অর্ধ চাকা নানা রকমে কাটিয়া বিটের স্যালাডের উপরটা সাজাইয়া দিবে । কুমুম দুটি অন্য কাজের জন্য রাখিয়া দিবে ।

৯৪১ । বিটের স্যালাড ।

—:o:—
(দ্বিতীয় প্রকার ।)

উপকরণ ।—মাখন আধ ছটাক, বিট একটা, ময়দা আধ কাঁচা, ছোট পেঁয়াজ দুটি, কাঁচা লঙ্কা দুটি, নুন সিকি তোলা, নেবু দুটি, ত্রথ এক ছটাক ।

প্রণালী ।—বিট প্রথমেই সিদ্ধ করিয়া লইবে । তারপরে ভাল করিয়া ধোয়া ছাড়াইয়া শ্লাইস কাটিবে । পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ । কাঁচা লঙ্কা চিরিয়া রাখ । সসপ্যানে মাখন ও ময়দা একত্রে একটি কাঁচা করিয়া ফেটাইয়া লও । সসপ্যান আঙুণে চড়াইয়া দাও । মাখন গলিয়া গেলে পেঁয়াজ ছাড় । মিনিট পাঁচ নাড়িয়া বিট ছাড় । সসপ্যানটা ছুতিনবার হিলাইয়া আবার চড়াও । তারপরে এক ছটাক ত্রথ ঢালিয়া দাও । লঙ্কা ও নুন ছাড় । ইহার জল টুকু মরিয়া গেলে নেবুর রস দিয়া নামাইয়া ফেলিবে ।

৯৪২ । ফুলকপির স্যালাড ।

উপকরণ ।—ছোট ফুল কপি একটি, নুন আধ তোলা, গোল মরিচ

১/২ চিমি তোলা, পাতিরের দুটি কাঁচা লঙ্কা দুটি বাগানের মশলা

তিন চার ডাল ।

প্রণালী ।—ফুলকপিটি জলে একটু নুন দিয়া আন্ত সিদ্ধ কর, যেন বেশী সিদ্ধ হইয়া গলিয়া না যায় । তার পরে চাকা চাকা করিয়া কাট । ইহার উপর নেবুর রস, নুন ও গোল মরিচের গুঁড়া ছড়াইয়া দাও, এখন কাঁচালকা কুচি ও বাগানে মশলার পাতা দিয়া সাজাইয়া দাও ।

১৪২ । আগুপি ।

—:0:—

উপকরণ ।—ফুলকপি একটি, ডিম চারিটা, মাখন দেড় ছটাক, নুন প্রায় সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, রুটী এক প্লাইস ।

প্রণালী ।—একটি সসপ্যানে জল চড়াও । একটু নুন ফেলিয়া দাও । মিনিট পনেরর ভিতরে কপি সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া জল ঝরাইয়া ফেল । তারপরে একটি প্লেটে ঢালিয়া ফেল । এই কপির উপরে আর একটি প্লেট দিয়া ঢাপ, তাহা হইলে ইহার জল বাহির হইয়া যাইবে ।

ডিম চারিটি ভাল করিয়া ফেটাও । নুন ও গোলমরিচ মিশাও ।

ফ্রাইংপ্যানে মাখন চড়াইয়া কটিটা ভাজ । উঠাও । বাকী ধিয়ে ডিম ছাড় ডিম ভাজিয়া উঠাও । এখন সাজাও ।

একটি প্লেটের মধ্যস্থলে রুটী রাখিয়া তাহার উপরে ডিম রাখিবে । তারপরে কপি ডালে ডালে কাটিয়া ইহার চারিধারে সাজাইয়া দাও ।

১৪৩ । ফরাশবিন ।

—:0:—

উপকরণ ।—বিন ত্রিশটা, মুন সিকি তোলা, মধিন বা ভাল গাওয়া ঘি এক ছটাক, গোলমরিচ শুঁড়া সিকি তোলা, নেবু এক ছটাক, রাই সরিষা বাটা এক তোলা ।

প্রণালী ।—সীমগুলি অতি সরু সরু করিয়া কাট । জলে সিদ্ধ করিয়া লও । তার পরে ইহার জল ঝরাইয়া ফেল । সসপ্যানটী উনানের ধারে রাখিয়া দাও ; যাহাতে জলটা একবারে শুকাইয়া যায় । তার পরে ইহাতেই রাখন বা ঘি ছাড় । মুন, গোলমরিচ শুঁড়া ও নেবুর রস দাও । আঙুনে সসপ্যান চড়াইয়া মাঝে মাঝে হিলাইয়া দাও । মিনিট সাত পরে ইহাতে রাই সরিষা বাটা দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও ।

ইহা ভাত এবং মাংস হৃদয়ের সহিত খাইতে ভাল লাগে ।

—

১৪৪ । ফ্রেঞ্চবিন আ লা পুলেট ।

—:0:—

উপকরণ ।—সীম কুড়িটা, ডিম দুটা, পার্লি দু তিন ডাল, পেঁয়াজ একটি, ঘি আধ ছটাক, নেবু একটি, গোলমরিচ শুঁড়া সিকি তোলা, মুন সিকি তোলা, ময়দা আধ কাঁচা, দুধ আধ পোরা, জল তিন ছটাক ।

প্রণালী ।—সীম গুলি পাশার মত কাটিয়া সিদ্ধ করিয়া লও ।

ডিমের কুহুম দুই ফেটাও । মরদা মিশাও । ক্রমে দুধ ও জল মিশাও ।

সমপ্যানে ঘি চড়াও । পার্লি ও পেরাজ কুচি ছাড় । তিন চারবার নাড়িয়া গোলা ঢালিয়া দাও । নুন ও গোলমরিচ দাও । যখন বেশ গাঢ় হইয়া আসিয়াছে দেখিবে ইহাতে নেবুর রস দিয়া একবার নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে ।

একটি প্লেটে সীম রাখিবে । তারপরে এই কাষ্টার্ড দিয়া সাজাইয়া দিবে ।

৯৪৫ । বাঁধাকপির ইষ্টারি ।

—:0:—

উপকরণ ।—বাঁধাকপি একটি, পেরাজ চারিটা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন প্রায় আধতোলা, ঘি দেড়ছটাক, উষ্টার মস প্রায় একছটাক, জল দেড়ছটাক ।

প্রণালী ।—কচি, টাটকা ও নীরেট দেখিয়া বাঁধাকপি আনিবে । উপরের বড় বড় পাতা গুলি খুলিয়া ফেল । কপিটা আধখানা করিয়া কাটিয়া সিদ্ধ করিতে দাও । তারপরে চাপিয়া ইহার জল বাহির করিয়া ফেলিবে । এখন লাইস কাটা আন্ত পেরাজ সিদ্ধ করিয়া লইবে । তারপরে চাকা কাটিবে ।

ষ্টুপানে ঘি চড়াও । কপি ও পেরাজ ছাড় । নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া দাও । সাত আট মিনিট ঘিয়ে নাড়া চাড়া করিয়া মস ও জল দাও । তিন চার মিনিট পরে নামাইবে ।

গরম রুটী তোসের সহিত খাইতে দিবে ।

আমিষ ও নিয়ামিষ আহার ।

৯৪৬ । বাঁধাকপির স্যালাড ।

—:::—

উপকরণ ।—বাঁধাকপি একটা, পেঁয়াজ দু' তিনটা, কাঁচালঙ্কা দুটা, নুন প্রায় আধ তোলা, সিকি আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—বাঁধাকপির ভিতরের কচি শাদা অংশ বাহির করিয়া লও । বেশ মিহি করিয়া কাট । পেঁয়াজ চাকা কাট । কাঁচালঙ্কা কুচি কাট । বাঁধাকপি, পেঁয়াজ, নুন ও সিকি একত্রে মিশাইয়া তাহার উপরে লঙ্কা ছড়াইয়া দাও ।

৯৪৭ । শসার স্যালাড ।

উপকরণ ।—শসা একটি, পেঁয়াজ দুটা, কাঁচালঙ্কা একটি, রাই দুয়ানিভর, নুন আধ তোলা, সিকি এক ছটাক ।

প্রণালী ।—শসার খোসা ছাড়াইয়া সূতা কাট ও চাকা কাট । পেঁয়াজ চাকা কাট । শসা ও পেঁয়াজ একত্রে রাখ । একটু নুন মাখিয়া মিনিট কুড়ি রাখিয়া দাও । তারপরে দেখিলে শসা নরম হইয়া গিয়াছে তখন হাতে করিয়া নিংড়াইয়া ইহার জল বাহির করিয়া ফেলিবে । এখন ইহাতে রাই, সিকি, নুন মাখ । উপরে কাঁচালঙ্কা কুচি ছড়াইয়া দাও ।

৯৪৮ । দইশসা ।

—:::—

উপকরণ ।—শসা একটি, আদা আধ গিরা, দই আধ পোয়া, নুন সিকি তোলা, কাঁচালঙ্কা একটি, রাই সিকি তোলা, চিনি সিকি তোলা ।

প্রণালী।—শসা চাকা কাট । আদা কুচি কাট । কাঁচালঙ্কা কুচি কাট । একটি পাত্রে দইটা মাড়িয়া লও । লুন, চিনি ও রাই মিশাও । তারপরে শসা, আদা ও কাঁচালঙ্কা মিশাও ।

৯৪৯ । কাঁচা আমের স্যালাড ।

—:0:—

উপকরণ।—তিনটা কাঁচা আম, আদা আধ গিরা, নেবু একটি, লুন আধ তোলা, চিনি আধ তোলায় বেশী, লাল কাঁচালঙ্কা একটি ।

প্রণালী।—কাঁচা আমের খোসা ছাড়াইয়া মিহি কুচি কাট । আদা মিহি কুচি কাট । নেবু কাটিয়া রাখ । কাঁচালঙ্কা কুচাইয়া রাখ । একটি পাত্রে কাঁচা আম, আদা রাখিয়া তাহাতে নেবুর রস দাও । ক্রমে লুন, চিনি, ও কাঁচালঙ্কা মিশাও ।

৯৫০ । মূলার স্যালাড ।

—:0:—

উপকরণ।—মূলা দুইটা, পেঁয়াজ দুটি, লুন আধ তোলা, ভিনিগার এক ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, কাঁচালঙ্কা একটি ।

প্রণালী।—মূলার খোসা ছাড়াইয়া কুল কাট । পেঁয়াজ চাকা কাট । কাঁচা লঙ্কা কুচি কাট । মূলা ও পেঁয়াজ একত্রে রাখিয়া তাহার সহিত ভিনিগার, লুন, গোলমরিচ গুঁড়া মিশাও । উপরে কাঁচা লঙ্কা ছাড়াইয়া দাও ।

১৫১ । দিল পছন্দ ।

—:0:—

উপকরণ ।—ছোট গোল কুমড়া চারিটা, দুই আধ তোলা, নেবু ছুটী, ঘি এক ছটাক, টোম্যাটো সস আধ পোয়া, জল এক পোয়া ।

প্রণালী ।—কুমড়া গুলির খোসা ছাড়াইয়া ধোও । ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও । কুমড়া গুলি ছাড় । দু একবার নাড়িয়া নেবুর রস ও এক পোয়া জল দাও । যে অবধি না নরম হয় । ক্রমে সিদ্ধ করিতে দাও, সিদ্ধ হইয়া গেলে জলটা ঝরাইয়া ফেলিবে । একটি পাত্রে ঢালিয়া তাহার উপরে টোম্যাটো সস ঢালিয়া দিবে ।

১৫২ । কেন্দুরি ।

—:0:—

উপকরণ ।—কেন্দুরি দশটা, পটোল সাতটা, আলু তিনটা, তেল বা ঘি কিংবা চর্ষি দেড় ছটাক, পেঁয়াজ আধ পোয়া, হলুদ এক গিরা, লঙ্কা তিনটা, দুই প্রায় আধ তোলা, জল আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—কেন্দুরি লম্বা সরু ফালি কুচাও । পটোলের খোসা ছাড়াইয়া লম্বা সরু ফালি কাট । আলু আধ চাকা করিয়া বানাও । পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট । লসাগুলি ধুইয়া লও । হলুদ ও লঙ্কা পিষিয়া রাখ । তরকারীতে মাখ ।

ফ্রাইং প্যানে তেল বা ঘি চড়াও । তেল হইয়া আসিলে তরকারী ছাড় । কষ । ক্রমে দাগ লাগিয়া আসিলে একটু জল দিয়া কষিবে । মিনিট সাত এই প্রকারে কষিয়া জল ঢালিয়া দিবে । ঘন দিবে ।

সব সিদ্ধ হইয়া গেলে এবং জল শুকাইয়া তেলের উপরে থাকিলে নামাইবে ।

১৫৩ । নটেশাক তাজি ।

—:0:—

উপকরণ ।—নটেশাক একপোয়া, আলু ছইটো, ভিজান ছোলার ডাল অথবা ভিজান ছোলা এক মুঠা, হুন আধ তোলা, ধনে গুঁড়া আধ তোলা, শুক্ক লক্ষা গুঁড়া সিকি তোলা, হলুদ গুঁড়া সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, ভাজা জীরা গুঁড়া সিকি তোলা, হি এক ছটাক ।

প্রণালী ।—নটেশাকগুলি বাহিয়া ধুইয়া কুচাও । আলু অর্ধ চাকা কাট, ভিজান ছোলার খোসা ছাড়াইয়া রাখ ।

কড়ায় হি চড়াও আলু ও ডালগুলি ছাড় । আধসিদ্ধ হইয়া আসিলে নটেশাক ছাড় । হুন দাও । ঢালিয়া দাও । মিনিট তিন পরে ইহার জল মরিয়া আসিলে সব মশলাগুলি ইহার উপরে ছড়াইয়া দিবে । হু একবার নাড়িয়া এক আঁচলা জল দিবে । ঢালিয়া দিবে । তারপরে ঢাকা খুলিয়া নাড়িয়া ভাজা ভাজা করিয়া নামাইবে ।

১৫৪ । গালমের আখীরা ।

—:0:—

উপকরণ ।—গালম শাক আধ সের, বড় পাটনাই পেরাজ আধ-খানা, কাঁচা লক্ষা তিনটা, হি এক কাঁচা, হুন প্রায় সিকি তোলা ।

প্রণালী।—পালম শাক বাছিয়া ধুইয়া একটি হাঁড়িতে রাখ। এক পোয়া জল দাও। ঢাকিয়া দাও। মিনিট পনের পরে শাক সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া ঠাণ্ডা করিতে দাও। তারপরে শাকের জল ঝরাইয়া ফেল। ছুরি দিয়া শাকগুলি কিমা কর। পেঁয়াজ ও কাঁচা লঙ্কা কিমা কর।

ফ্রাইং প্যানে ঘি চড়াও। কিমা মশলা ছাড়। দু তিন মিনিট নাড়া চাড়া করিয়া কিমাশাক গুলি ইহাতে ছাড়িবে। হুন দাও। পাঁচ মিনিট নাড়াচাড়া কর। জলটা মরিয়া গেলে এবং রস রস থাকিতে নামাইবে।

১৫৫। বাহ গাজ।

—:0:—

উপকরণ।—কচি বাঁশ একটি, নারিকেল দুটি, আদা আধ তোলা, পেঁয়াজ চারিটি, শুক্লা লঙ্কা দুটি, রসুন তিন কোয়া, হুন প্রায় সিকি তোলা, নেবু একটি, ঘি আধ ছটাক।

প্রণালী।—কচি বাঁশ কাটিয়া মিহি কুচি কর। জলে সিদ্ধ করিতে দাও। প্রায় তিন কোয়ার্টার সিদ্ধ হইবে। আদা, পেঁয়াজ, লঙ্কা, রসুন সব একত্রে পিষিয়া রাখ। নারিকেল কুরিয়া ইহার খাঁটি দুধ বাহির কর।

সম প্যানে ঘি চড়াও। মশলা ছাড়। লাল করিয়া কচি বাঁশ

দাও। হুন দাও। মিহি নারিকেল দুধ দাও। দুধের জলীয় অংশ

মরিয়া গিয়া যখন তেলের মত হইবে এবং বেশ ভাজা ভাজা হইবে নামাটবে ।

ইহা চপ, কাটলেট, রোষ্ট সবের সহিত দেওয়া যায় ।

৯৫৬ । বেগুনের চাটনী ।



উপকরণ ।—ছোট কচি বেগুন চারিটা, পাকা তেঁতুল এক ছড়া, লাল শুক্ল লক্ষা দুইটা, রাই সরিষা সিকি তোলা, জীরা সিকি তোলা, কারি পাকের দু তিনটা পাতা, হিং দু রতি, ঘি দুই কাঁচা, মুন পোন তোলা, ছোলার ডাল আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—বেগুন গোড়াইয়া তাহার ধোঁসা ছাড়াইয়া ফেল । ঘিরে লক্ষা ও ডাল ভাজ, হিংটুকুও ধৈ করিয়া লও ।

এখন ডাল, মুন, হিং, সরিষা, জীরা, লক্ষা একত্রে পেষ । তারপরে ইহাতেই বেগুন ও তেঁতুল রাখিয়া পিষ । সবটা একত্রে মিশাইবে ।

ইহা লুচি, কুটির সহিত খাইতে পারে । মটন চপের সহিত খাইতে ভাল লাগে ।

৯৫৭ । বেগুনভর্তা ।



উপকরণ ।—ছোট কড়ুই বেগুন চারিটা, ছোলার ডাল আধ ছটাক, শুক্লালক্ষা চারিটা, ঘি আধছটাক, মুন প্রায় পোন তোলা, নেবু একটি ।

প্রণালী।—বেগুন পোড়াইয়া উপরের খোসা ছাড়াইয়া ফেল।
 যি চড়াও; লক্ষা ফোড়ন দিয়া ডালগুলি ভাজ। হুন দাও।
 এখন ডাল ও লক্ষা পিষিয়া তার পরে বেগুন পেষ। নেবুর রস
 দিয়া সবটী একত্রে মাখ।

৯৫৮। তেমতি স্যালাড।

—:0:—

উপকরণ।—তেমতি তিনটী, বড় পেঁয়াজ একটি, হুন প্রায় আধ
 তোলা, সিকি এক ছটাক, কাঁচা লক্ষা একটি।

প্রণালী।—তেমতি চাকা কাট। পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া
 চাকা কাট। কাঁচা লক্ষা কুচি কাট।

একটি প্লেটে তেমতি ও পেঁয়াজ রাখিয়া ইহাতে হুন, সিকি, কাঁচা
 লক্ষাকুচি দিয়া মিলাইয়া লও।

৯৫৯। বাঁধাকপি তেমতি।

—:0:—

উপকরণ।—বাঁধাকপির ভিতরের শাদা, কচি অথচ বড় পাতা
 চারিটা, তেমতি চারিটা, তেমতি সস দেড় ছটাক, বড় পেঁয়াজ
 একটি, চিনের কলাইগুটি এক মুঠি, হুন প্রায় আধ তোলা, যি
 আধ ছটাক।

প্রণালী।—বাঁধাকপির পাতাগুলি ধুইয়া রাখ। বিলাতী বেগুন
 আধখানা করিয়া কাট। বাঁধাকপির পাতা জলে অল্প ভাপাইয়া
 লও। তার পরে গুলি বা চামচ দিয়া চাপিয়া ইহাতে হুন, সিকি, কাঁচা

ফেল । বাঁধাকপির ভিতরে তেমতি রাখিয়া দোন্নার মত পাতা
ছুড়াইয়া ফেল । ফ্রাইংপ্যানে খি চড়াইয়া এগুলি ভাজ । নুন
দাও ।

এবারে একটি প্লেটে এগুলি সাজাও । পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া
চারিধারে সাজাইয়া দাও । ইহার উপরে টোমাটো সস দাও
তাহার উপরে কলাইকুটি ছড়াইয়া দাও ।

৯৬০ । লাউয়ের স্যালাড ।

—:0:—

উপকরণ ।—লাউ এক পোয়া বা এক ফালি, বড় পেঁয়াজ
একটি, চিনে কানজি নেরু একটি, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা,
কাঁচা লঙ্কা একটি, রাই সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—লাউ কুঁড়নি দিয়া কোর । ভাপাইয়া লও । জল
নিংড়াইয়া ফেল । পেঁয়াজ চাকা কাট । কাঁচা লঙ্কা কুচাইয়া রাখ ।

একটি পাত্রে লাউ ও পেঁয়াজ রাখিয়া তাহার উপরে মেবুর রস
ছড়াইয়া দাও । নুন ও গোলমরিচগুঁড়া দিয়া তার উপরে আবার
কাঁচা লঙ্কা কুচি দাও । চামচে করিয়া সবটা একবার মাড়িয়া
দাও ।

ছাটিকুমড়ার স্যালাড ও এইরূপ হইবে ।

৯৬১ । তেমতি ফ্রিকাসে ।

—:0:—

উপকরণ ।—বড় তেমতি চারিটা, নুন সিকি তোলা, গোলমরিচ

গুঁড়া বা লঙ্কা লঙ্কাগুঁড়া সিকি তোলা, বি এক ছটাক ।

ফ্রাইংপ্যানে বি চড়াইয়া তেমতি ছাড়। মিনিট সাত আটের ভিতরে ইহার গা কুচাইয়া আসিলে উঠাইয়া প্লেটের উপরে সাজাইয়া দাও। উপরে ছুন গোলমরিচগুঁড়া দিয়া দাও। ইহার সহিত এক এক লাইস কুটি ভাজা দিবে।

৯৬২। শসা তেমতি।

—:0:—

উপকরণ — শসা দুটি, তেমতি দুটি, পেঁয়াজ একটি, কাঁচা লক্ষা দুটি, ছুন প্রায় সিকি তোলা, ভিনিগার দেড় ছটাক।

প্রণালী।—শসার ফিতা কাট। একটু ছুন দিয়া রাখ। তারপরে প্রায় আধ বটা পরে বটা পার চাপিয়া ইহার জল বাহির করিয়া ফেলিবে। তেমতি চাকা কাট। ইহার বিচি ও জল যাহা বাহির হইবে ফেলিয়া দিবে। পেঁয়াজ চাকা কাট। কাঁচা লক্ষা কুচি কাট।

একটি প্লেটে শসা, তেমতি, পেঁয়াজ রাখিয়া তাহার উপরে ভিনিগার, ছুন ও কাঁচা লক্ষা দাও। চামচে করিয়া সবটুকু একসঙ্গে মিশাইয়া ফেল। যাহাতে দেখিতে ভাগ হয় সাজাইয়া রাখিবে।

প্রণালী।—তেমতি ঠিক আধখানা করিয়া কাট।

৯৬৩। বেগুনের মিচ।

—:0:—

উপকরণ।—বেগুন দুটি, পেঁয়াজ একটি, কাঁচা লক্ষা দুইটি, বাগানে মশলা দু কিসা ছাতি। বি দেড় ছটাক, ছুন প্রায় সিকি

ভোলা, ময়দা আধ কাঁচা, জল এক আঁটলা, গোল মরিচ শুঁড়া
মিকি ভোলা, মেরু একটি ।

প্রণালী।—বেগুন আধ খানা করিয়া কাট । একটি চামচে
করিয়া ইহার শাঁসটা বাহির করিয়া লও ।

পেঁয়াজ, কাঁচা লঙ্কা, বাগানে মশলা মিহি কিয়া কর । বেগুনের
শাঁস ও আলানো কিয়া কর ।

আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া কিয়া মশলা ছাড় । আধ তাজা হইলে
ইহাতে বেগুন ছাড় । মুন দাও । মিনিট চার পাঁচ নাড়া চাড়া
করিয়া ইহাতে ময়দা দাও । ময়দাটা অল্প লালচেটে হইয়া আসিলে
জল দাও । সবটা মিলাইয়া ফেল । বেশ থকুথকে হইলে গোলমরিচ
শুঁড়া ও নেশুর রস দাও । এবারে বেগুনের খোলার ভিতরে পুর
উর ।

ফ্রাইপ্যানে আবার এক ছটাক ঘি চড়াও । ঘিয়ের উপরে
এই বেগুনের খোসাগুলি সোজা করিয়া (অর্থাৎ খোলার দিকে)
বসাইয়া দাও । উপর হইতে ঢাকনা চাপা দাও । সব বেগুনগুলি
এক সঙ্গে দিবে । মিনিট সাত আট পরে খোলা নরম হইয়া
গেলে নামাইবে ।

৯৬৪ । মেকেরনি এবং তেমতি রস ।

—:0:—

উপকরণ।—মেকেরনি এক ছটাক, জল তিন পোয়া, বিলাতী
বেগুন আধ সের, ডিম দুইটা, মিষ্টি রাবড়ি বা মিঠা ঘন দুধ আধ

প্রণালী।—মেকেরনিগুলি ছোট ছোট টুকরা করিয়া ভাগ্ন।
জলে সিদ্ধ করিতে দাও। অথবা ভাতের ভিতরে একটি কাপড়ে
বাধিয়া ফেলিয়া দাও। প্রায় তিন কোয়ার্টার কি এক ঘণ্টা
লাগিবে।

বিলাতী বেগুন তিন চার শীশ করিয়া কাটিয়া দারচিনি দিয়া
সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মিনিট পনেরর ভিতরে সিদ্ধ হইবে।
তার পরে ভাল করিয়া ছাকিয়া ফেল।

ডিম ভাঙ্গিয়া একটি পাত্রে রাখ। কাঁটা দিয়া ফেটাও। রাবড়ি
মিশাও। ক্রমে বিলাতী বেগুনের রস ও মেকেরনি মিশাও।
সবশেষে নুন দিবে।

পুডিং ডিসে ঘি দিয়া ইহা ঢালিয়া দাও। বেক কর। মিষ্টি
পুডিং চাহিলে ডিমের সহিত চিনি ফেটাইয়া লইতে হইবে। নুন
দেওয়া হইয়াছে এই জন্য যে, ইহা মাংসের সহিত চলিবে।

৯৮৫। বাঁধাকপির মিষ্টি স্যালাড।

উপকরণ।—বাঁধাকপির ভিতরের কুলের মত কুঞ্চিত শাদা শাদা
পাতা, চিনি আধ ছটাক, নুন ছয়ানি ভর, বড়-কাঁগজি নেবু
একটি, কাঁচা লঙ্কা একটি।

প্রণালী।—বাঁধাকপির পাতাগুলি ভাল করিয়া ধুইয়া লও।
মিহি কুচি কাট। কাঁচা লঙ্কা কুচাও।

এখন একটি পাত্রে বাঁধাকপির পাতাগুলি রাখিয়া আগে
তাহাতে নুন মাখ। তারপরে ক্রমে নেবুর রস ও চিনি মিশাও।

১৬৬ । পেয়ারার স্যালাড ।

—:O:—

উপকরণ ।—পাকা বা আধ পাকা পেয়ারা দুটি, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, নেবু একটি, খুন সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—পেয়ারার খোলা ছাড়াও । উপরের শাঁসটা কাটিয়া বাহির করিয়া লও । ভিতরের বিচিগুলি বাহির করিয়া ফেলিয়া দাও । পেয়ারার শাঁস ছোট ছোট করিয়া কাট ।

এখন একটি পাত্রে এগুলি রাখিয়া ইহার উপরে নেবুর রস, খুন ও গোল মরিচ গুঁড়া মিশাও ।

১৬৭ । পালম শাক সিদ্ধ ।

—:O:—

উপকরণ ।—নূতন পালম শাক চার আঁটি, খুন সিকি তোলা, মাখম আধ ছটাক, সর আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—পালম শাকগুলির পোকা পাতা বাছিয়া দু তিন বার জল বদলাইয়া আছড়াইয়া ধোও । খুন দিয়া ফুটন্ত জলে সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । কুড়ি মিনিট সিদ্ধ হইবে । জল ঝরাইয়া নিংড়াও ।

ম্যাক কর । মাখন ও সর একত্রে কেটাও । তারপরে ইহাতে পালম শাক মিশাও ।

ভোজন বিধি ।—মাংসের সহিত খাইতে দিবে ।

৯৬৮। পালম শাক সিদ্ধ ।

—:0:—

(দ্বিতীয় প্রকার) ।

প্রণালী।—পালম শাক ছুন দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও । কিছু হইলে হাঁড়ি ঝাঁকড়াইয়া ঝাঁকড়াইয়া ইহার জল ইহাতেই খাওয়াইয়া দিবে । তার পরে গ্যাল কর । শেষে মাখন ও মালাই মিশাইবে । উপরে গোল মরিচের গুঁড়া ছড়াইয়া দিবে ।

৯৬৯। বিলাতি বেগুনভর্তা ।

—:0:—

উপকরণ।—বিলাতি বেগুন দুটি, আদা সিকি তোলা, কাঁচা লঙ্কা একটা, ছুন আধ তোলা, সরিষা তেল আধ ছটাক, নেবু একটা ।

প্রণালী।—বিলাতি বেগুন আগুণে পোড়াও । ইহার চামড়া কুঁচাইয়া আসিলে আগুণ হইতে বাহির করিবে । এখন ভাদিয়া ভর্তা বানাইবে । ইহাতে আদা ও লঙ্কা বাটা, ছুন, তেল ও নেবুর রস মাখ ।

ভোজনবিধি।—ইহা রোষ্ট, চপের সহিত খাইতে হইবে ।

৯৭০। বাধাকপির ডাঁটি সিদ্ধ ।

—:0:—

প্রণালী।—বাধাকপির ডাঁটির খোসা ছাড়াইয়া ভিতরের

একটি প্লেটে রাখিয়া তাহার উপরে একটু মাখন গরম করিয়া ঢালিয়া দাও । উপরে নুন ও পোলমরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া দাও ।

ভোজনবিধি ।—ইহা রোষ্ট, চপ ইত্যাদির সহিত খাইতে হয় ।

৯৭১ । পালমশাক তাজি ।

উপকরণ ।—পালম শাক চার আঁটি, মুন পোন তোলা, ছোট পেঁয়াজ দুটি, কাঁচা লঙ্কা দুটি, ঘি আধ ছটাক, রসুন তিন কোয়া ।

প্রণালী ।—পালম শাক কুঁচাইয়া একটু মুন দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও । জল নিংড়াইয়া ফেল ।

দুটা পেঁয়াজ কুচাও । রসুন ছেঁচ ।

ঘি চড়াও । কুঁচা পেঁয়াজ ও রসুন ছাড় । শাদাটে রকমের তাজা হইলে শাক দাও । কাঁচা লঙ্কাকুচি ও মুন দাও । শাকের জল শাকেতেই মরিয়া গেলে এবং ইহা বেশ নরম হইয়া আসিলে নামাইবে ।

ভোজনবিধি ।—ইহা মাংসের সহিত খাইতে হইবে । ভারতীয় সহিতও খাওয়া যায় ।

৯৭২ । কড়াইশুটিভাপা ।

উপকরণ ।—ছাড়ান কড়াইশুটি আধপোয়া, মাখন এক ছটাক, কাঁচা লঙ্কা তিনটি, মুন আধ তোলা, চিনি আধ তোলা, পুদিনা

প্রণালী।—একটি বুয়েমের ভিতরে কড়াইগুটি, মাখন, কাঁচা-
লঙ্কাকুচি, নুন, চিনি, পুদিনার পাতা, একত্রে রাখ। বুয়েম ভাল
করিয়া বন্ধ কর। এখন একটা হাঁড়িতে গরম জল রাখ। বুয়েমটা
তাহাতে রাখিয়া দাও। বুয়েমের গা অর্ধেকটা সেই জলে ডুবিয়া
থাকিবে। হাঁড়িতে গরম জল যত ফুটিতে থাকিবে তত বুয়েমের
ভিতরে কড়াই গুটিগুলি তাপে নরম হইতে থাকিবে; প্রায় আড়াই
ঘণ্টাতে উহা সিদ্ধ হইবে। তার পরে কড়াইগুটিগুলি ধাইতে দিবে।

৯৭৩। আলুসিদ্ধ।

—:০:—

উপকরণ।—আলু এক পোয়া, জল তিন পোয়া, নুন ছ চুটকি।

প্রণালী।—হাঁড়িতে জল চড়াইয়া দাও। ফুটন্ত জলে খোসা-
স্কন্ধ আলু জলে ধুইয়া ফেলিয়া দাও। একটু নুন দাও। যখন
দেখিবে আলুতে একটা কাঠি ঠেকাইলেই ভাঙ্গিয়া যাইতেছে আর
যেন ফাটা ফাটা হইয়া গিয়াছে তখন হাঁড়ি উল্টাইয়া তাতে
ফেনের মত করিয়া জল পশাইবে। আধঘণ্টা হাঁড়ি উপর করিয়া
রাখিবে, তারপরে হাঁড়িটা ঝাঁকড়াইয়া রাখিবে। যখন ঠাণ্ডা
হইয়া যাইবে খোসা ছাড়াইয়া ফেলিবে। একটি বাসনে রাখিয়া
উপরে একটু নুন ছড়াইয়া দিবে।

খোসাসমেত আলু সিদ্ধ শরীরের পক্ষে বেশী উপকারী।

১৭৪ । নোটেশাক সিদ্ধ ।

—:0:—

উপকরণ ।—নটেশাক এক আঁটি, দ্বি আধ ছটাক, পেঁয়াজ তিনটী, বাগানে মশলা ছ' তিন ডাল, ময়দা এক কাঁচা, সিকী এক কাঁচা, গোলমরিচ সিকি তোলা, মুন সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—নটেশাক কুঁচাইয়া সিদ্ধ কর । পেঁয়াজ ও বাগানে-মশলা কিমা কর । নটেশাক নিংড়াইয়া জল গামিয়া ফেল । দ্বি চড়াও । কিমা মশলাগুলি ছাড় । অন্ন ভাজা ভাজা হইলে ময়দা দাও । ময়দা লাল হইয়া আসিলে শাক ছাড় । শাক ছাড়িয়া তারপর খুন্টি দ্বারা খুব ঘুঁটিতে থাক । যখন ভাজা ভাজা অথচ ঘন ঘন হইয়া আসিবে, তখন নামাইয়া সিকী, গোলমরিচ-ওঁড়া ও মুন মিশাইবে ।

সপ্তবিংশ অধ্যায় ।

—:0:—

কাবাব ।

প্রয়োজনীয় কথা ।

কাবাব ।—কাবাব নাম তিনিলেই নবাবদিগের আমলের মশলাদারী কাবাবের কথা মনে হয় । কিন্তু বাস্তবিক তাহা নর শফেদ (Boil) শাদা কাবাব, মশলাদার কাবাব, মাহি কাবাব

প্রভৃতি জাতীয় সকল গুলিই এই কাবাবের শ্রেণীভুক্ত । আমি একে একে সেগুলি লিখিয়া যাইব ।

বয়েল ।—মাছ মাংস প্রভৃতি সিদ্ধ করিলে তাহা ইংরাজীতে বয়েল বলা যায় । কিন্তু যে সে রকমে জলে মাংস সিদ্ধ করিলেই যে বয়েল বা শফেদ কাবাব হইল তাহা নয় । যদি এক হাঁড়ি জলে মাংস ডুবাইয়া সিদ্ধ করিতে নাও তাহা হইলে মাংসের আশ্বাদ একেবারে খারাপ হইয়া যাইবে । সকল জিনিশই পরিমাণ মত দেওয়া চাই ।

প্রায় আধসের মাংসে দেড়সের জল দিয়া উনানে চড়াইয়া দিবে । যত গরম হইবে তত ইহার গাদ উঠিবে । এই গাদ সম্পূর্ণরূপে উঠাইয়া ফেলিতে হইবে । তাহা না হইলে বয়েল পরিষ্কার শাদা দেখাইবে না ঘোলা ঘোলা দেখাইবে । মাংস কখন জলন্ত আগুনে শীঘ্র সিদ্ধ হইতে দিবে না । প্রথমে মিনিট দশ কি পনের জলন্ত আগুনে চড়াইবে । তার পরে সমুদায় গাদটা উঠাইয়া ফেলিয়া নরম আগুনে চড়াইয়া দিবে । আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইতে দিবে ; প্রথমে আগুণ কম দিলে গাদটা ভাল করিয়া উঠিতে পারে না । আবার জলন্ত আগুনে শীঘ্র সিদ্ধ করিলে ভিতরে কাঁচা থাকিবে আর মাংস শক্ত দড়ি দড়ি হইয়া যাইবে । মাংসের অনেকটা কচিকর গন্ধ চলিয়া যাইবে । এক সের মাংস সিদ্ধ হইতে প্রায় এক ঘণ্টা লাগিবে ।

মাংস সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া বরাবর হাঁড়ির মুখ ভাল করিয়া ঢাকিয়া রাখিবে । গাদ উঠাইবার সময় অথবা কাঁচা মারিবার সময় কেবল এক একবার খুলিয়া দেখিবে । যতটা পারা যায়

মুরগী বা অন্য যে কোন মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলেই ঝল হইতে উঠাইয়া আলাদা রাখিবে। তার পরে ইহার উপরে আলাদা গ্রেভি করিয়া ঢালিয়া দিবে। এই মাংস সিদ্ধ জলটা স্থপক্কেও টেবিলে দেওয়া চলে। ব্যয়ের সংক্ষেপ করিতে গেলে এক হইতে দুই রকম করিলে কিছু হানি নাই। এই স্থপ খাইতেও ভাল।

মটন, পাঁটা এমন করিয়া সিদ্ধ করিতে হইবে, যাহাতে মাংসটা বেশ নরম হয়। কিন্তু পোর্ক (বরাহ মাংস) বেশী সিদ্ধ করিবে না।

মশলা।—আদা, বাগানে-মশলা, গরম-মশলা, তেজপাতা, নেবু, ছোট ও বড় পেরাজ, ময়দা, সিকি। এইগুলি সচরাচর ব্যয়ের উপকরণে লাগে।

রাখিবার সরঞ্জাম।—ষ্টু-প্যান বা ভিজেল হাঁড়ি, লোহার কাঁটা, হাতা, চামচ এই বাসনগুলি ব্যয় করিবার সময় লাগে।

অনুপ্রাশন।—মটন, পাঁটা, বরাহ মাংস ইত্যাদির সহিত ডিম ভাজা, ডিম ব্যেল, শবজী ছেঁচকী, শবজী ব্যেস, ভিচামেল সস, ছধের সস, আণ্ডা সস ইত্যাদি দিতে হইবে।

রোষ্ট ।

—:0:—

রোষ্ট ।—আমরা বাঙ্গলার সচরাচর রোষ্টকেই কাবাব বলিয়া জানি। আসল বিলাতী রোষ্ট অর্থে আণ্ডা মাংস ঝলমান—সে মাংসের ভিতরে লাল টক টক করে এ মাংস অতি বলকারক। তবে সকলে তো আর ইহা খাইতে পারে না। এখানে স্থপকারী যাহাকে রোষ্ট বা কাবাব বলে, তাহা সিদ্ধ করিয়া শেষে ঘিয়ে লাল করিতে

হয় । কিম্বা প্রথম হইতেই ঘিমে লাগ করিয়া তার পরে জল দিয়া সিদ্ধ করিয়া লয় ।

কাবাব রাঁধিবার সময় প্রথমেই নুন দিবার আবশ্যক হয় না । যখন প্রায় হইয়া আসিবে তখন নুন দিবে । নুন দিবার পরে একটু জল আছড়া দিবে যে নুনটা গলিয়া এই মাংসের ভিতরে প্রবেশ করে । আবার অনেকগুলি কাবাব আছে সেগুলিতে প্রথম হইতে একেবারেই নুন দিয়া চড়াইতে হইবে ।

মশলা ।—ভিন্ন ভিন্ন রকমের কাবাবের ভিন্ন ভিন্ন রকম মশলা । তবে মোটামুটি কি কি মশলা লাগে তাহাই লিখিয়া দিলাম ।

আদা, পেঁয়াজ, দই, গোলমরিচ, মালাই, রাই, হলুদ, ধনে, লবঙ্গ, কিসমিস, বাদাম, গরম মশলা, ডেলা ক্ষীর, নেবু, সিকাঁ, তেঁতুল, রুটীর গুঁড়া, রসুন প্রভৃতি ।

রাঁধিবার সরঞ্জাম ।—ষ্টুপ্যান, তিজেল হাঁড়ি, বড় ডেকচি, গ্রীল-দানি, ছক ওলা সিক, লম্বা সিক, লম্বা লোহার কাঁটা ইত্যাদি ।

ভোজন বিধি ।—বড় বড় ভোজে সাইডডিশের পরে দুইটা করিয়া কাবাব দেওয়া প্রচলিত । একটা এই রোষ্টের মত আর একটা বয়েল ।

পাখী মাফ করিবার প্রণালী ।

—:0:—

একটি হাঁড়ি করিয়া গরমজল আন । বাঁ হাতে মুরগীর ডানা ধরিয়া গরমজলে ডুবাইয়া প্রথমে দুই ডানার পালক ওলা উঠাইয়া

জল দিয়া রগড়াইয়া রগড়াইয়া সমস্ত খুঁটি বা পালকের গোড়া উঠাইয়া ফেলিবে ।

আর এক রকম ।—মুরগী কি যে কোন পাখীর পালক শুক্কা হাত দিয়া রগড়াইয়া উঠাইয়া ফেল । মাঝে মাঝে আঙুলে সঁকিয়া লইবে । অথবা একটা কাগজ আলাইয়া ইহার উপরে ঘুরাইয়া লইয়া যাইবে । তার পরে হাতে রগড়াইয়া যত খুঁটি থাকিবে উঠাইয়া ফেলিবে ।

তারপর টেবিলের উপরে মুরগীটা পিঠের দিকে উল্টাইয়া রাখ । গলার ছালটা নীচের দিকে টানিয়া ফেল । গলার ভিতরের পুঁটলিটা টানিয়া শিরঙলার সঙ্গে বাহির করিয়া ফেল । তার পরে নীচের দিকে ল্যাজার নীচে একটুখানি কাটিয়া পেটের ভিতরে হাত পুরিয়া দিয়া মাঝের আঙ্গুল দিয়া সমস্ত আঁতরিটা টানিয়া বাহির কর । দেখিও যেন পিত্ত গলিয়া না যায় । তার পরে দুই পাঁজরের ভিতরের দুটা লাল পর্দা বাহির করিয়া ফেল । এই দুই পর্দা বড় অজীর্ণ কারক জিনিষ ।

গলা যদি না রাখিতে চাও তো কাটিয়া ফেলিবে । তার পরে গলার ছালটা এমন ভাবে কাটিতে হইবে যে শেষে সেলাই করিতে পারা যায় । যখন গলা রাখিয়া দিবে গলার ছাল একটু চিরিয়া সেইখান দিয়া আঙ্গুল ঢুকাইয়া আঁতরি বাহির করিবে । তারপরে এই স্থান দিয়া মুড়া শুদ্ধ গলা বকের ভিতরে ঢুকাইয়া দিবে । দুই পায়ের গোড়ার অংশ কাটিয়া ফেলিবে ।

বয়েলের জন্য পাখী অনুবন্ধন প্রণালী ।—মুরগীর পায়ের হাঁটুটা এমন করিয়া ভাজিবে যেন একেবারে আলাদা হইয়া না যায় । দু

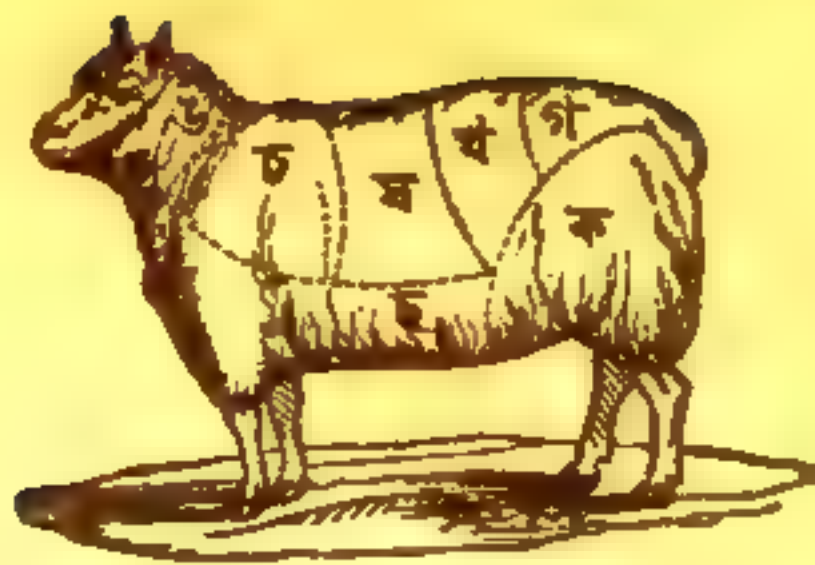
গর্ভের ভিতরে ঢুকাইয়া দাও। পা ছটো ঠিক রাধিবার জন্য একটা গুণ ছুঁচ বা বাঁশের কাঠি ছুই পায়ের ভিতরে বিঁধিয়া দিবে। একটা লোহার কাটা দিয়া মুরগীর চারিদিকে ছু চার বার বিঁধিয়া দিবে। তাহা হইলে মাংস ভাল করিয়া সিদ্ধ হইয়া যাইবে। মুরগীতে তত কাটা মারিবার আবশ্যক হয় না। তবে যে বড় মুরগীর মাংস পাকা হয় রাধিবার আগে এবং রাধিবার সময় তাহাতেই ভাল করিয়া কাটা মারা বিশেষ আবশ্যক।

মেটে ও পাতরি।—আঁতরি হইতে মেটে, দিল এবং পাতরি কাটিয়া লও। সচরাচর দিল, পাতরি প্রভৃতি সকল গুলিকেই চলিত কথায় মেটে বলে। মেটের কিছু সাফ করিতে হইবে না। পাতরির মধ্যখানে লম্বাভাবে একটু চিরিয়া ভিতরের চামড়ার খলিটা অতি সাবধানে খুলিয়া ফেলিবে। তাহা হইলে এই সঙ্গে ইহার ভিতরের ময়লাও বাহির হইয়া যাইবে। তার পরে উন্টাইয়া দু দিকের উঁচু জায়গার সংযোগ চিহ্নের স্থায় ছটো চির দিবে। ইহার ছপাশ হইতে শাদা চামড়ার মত একটু অংশ কাটিয়া ফেলিয়া দিতে হইবে। মেটে মুরগীর পেটের ভিতরে ও পুরিয়া দিতে পার অথবা আলু ইত্যাদির স্থায় আলাদাও রাধিয়া দিতে পার।

রোস্টের অনুবন্ধন।

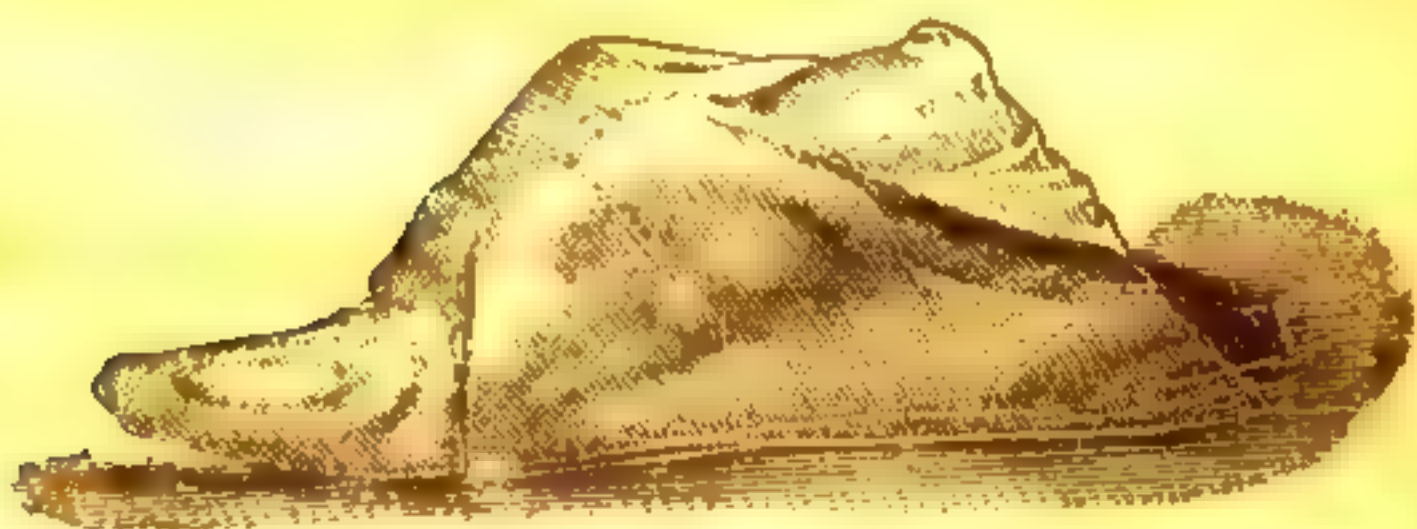
—:o:—

দু দিকের ডানা ছুই পায়ের ভিতর দিয়া ঢুকাইয়া পাঞ্জরার ভিতরে বিঁধিয়া দিবে। যদি রোস্টের গলা রাখিতে চাও তো কাটিবার দরকার নাই। আর যদি ষ্টাফিং বা পুর পুরিতে চাও তো গলা



ভেঁড়া ।

ক - রাং বা পিঠনের পা	ঘ - পিঠের মাংস
গ - লম্বের বা পিঠের নিম্নভাগের মাংস (এই জায়গার মাংস পুর ভাল)	চ - কাঁধ
ঘ - লম্বের শেষ ভাগ	ঙ - গর্দান
	ছ - বুক



সেগ্ মাটিন বা ভেঁড়ার রাং



ভেঁড়ার দামনের পা ও কাঁধের মাংস

আনিবে । একটা শুণ্ঠু'চ ডানার ভিতর থেকে ঢুকাইয়া ঐ ছালের উপর দিয়া আর একটা ডানার ভিতরে ঢালাইয়া দিতে হইবে । তাহা হইলে ডানার দিকটা বেশ চওড়া হইয়া থাকিবে । কখন বা গলার ছালটা সেলাই করিয়া দিলেও হয় । এখন বয়েলের মুরগীর মত ইহাতেও পা দুদিকে প্রবেশ করাইয়া ছু'চ দিয়া বঁধিয়া দিতে হইবে । এই সব হইয়া গেলে আর একবার গরম করিয়া যেখানে যা খুঁটি আছে সব পরিষ্কার করিয়া উঠাইয়া ফেলিবে । মেটে ও গিলা দু দিকে ডানার ভিতরে সাঙ্গাইয়া দিবে ।

৯৭৫ । মুরগী বয়েল ।

—:0:—

উপকরণ ।—একটি বড় মুরগী, জল তিন পোয়া, দুধ দেড় পোয়া, মুন প্রায় আধ তোলা, ময়দা এক কাঁচা, পার্লি দু ডাল, সেলেরি দু ডাল, টাইম এক চিম্টি, সিকি আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—একটি সসপ্যানে মুরগীটা আধসের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও । ইহাতে বাগানে মশলা ছাড় প্রায় পাঁচ মিনিট সিদ্ধ হইলে পর মাংস অনেকটা নরম হইয়া যাইবে । মুন তখন দিবে । মিনিট দশ পরে ওধ ঢালিয়া দাও । ইহার মিনিট দশ পরে মুরগীটা উন্টাইয়া পাণ্টাইয়া দিবে । এই রকম করিয়া যখন দেখিবে মাংস বেশ সিদ্ধ হইয়া নরম হইয়াছে তখন নামাইবে ।

হাঁড়ি হইতে মুরগী উঠাইয়া আলাদা পাত্রে রাখ । আবার ঐ হাঁড়ি চড়াও । ময়দাটা আধ ছটাক জল দিয়া গোল । এখন এই ময়দা, ও সিকি হাঁড়িতে ঢালিয়া দাও । ত্রেভি গাঢ়

হইয়া আসিলে পর আর একবার মুরগী ইহার উপরে রাখিয়া দু তিন মিনিট ফুটিতে দিয়া নামাইয়া ফেলিবে ।

টেবিলে খাইতে দিবার সময় প্রতি সংযোগ স্থলে কাটিবে । এক এক টুকরা মুরগী পেটে রাখিয়া ইহার সঙ্গে এক এক শ্লাইস হাম কিম্বা বেকন দিবে ।

এক একটা বড় মুরগী সিদ্ধ হইতে প্রায় তিন কোয়ার্টার পর্যন্ত সময় লাগিবে ।

গুণাগুণ ।—কুকুটো মধুরো বৃষ্যঃ স্নিগ্ধোক্ষো বলকৃৎ গুরুঃ ।

কুকুট মাংস মধুর, পুষ্টিকর, স্নিগ্ধ, উষ্ণ, বলকারী ও গুরুপাক ।

৯৭৬ । আলু দিয়া মুরগী বয়েল ।

উপকরণ ।—মুরগী একটি, আলু চারিটা, বড় পেঁয়াজ চারিটা, ছোট পেঁয়াজ দুইটা, বাগানে মশলা তিন চার ডাল, দুধ আধ পোয়া, তেজপাতা দুইটা, দারচিনি সিকি তোলা, লবঙ্গ দু তিনটা, ছোট এলাচ একটা, নেবু একটি, ময়দা এক কাঁচা, জল প্রায় তিন পোয়া, মুন প্রায় আধ তোলা ।

প্রণালী ।—আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধখানা করিয়া কাট । ছোট আলু হইলে আস্ত রাখিবে । বড় পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখ । ছোট পেঁয়াজ লম্বা কুচি কুচি করিয়া কাট ।

হাঁড়িতে জল দিয়া মুরগী চড়াও । ইহার যে ফেনার মত গাদ উঠিবে সমস্তটা উঠাইয়া ফেলিবে । তারপরে ইহাতে বাগানে মশলা, তেজপাতা, কঁচান পেঁয়াজ গরম মশলা সব দাও । যখন

প্রায় তিন ভাগ সিদ্ধ হইয়া আসিবে অর্থাৎ প্রায় পনের মিনিট পরে ইহাতে মুন, আস্ত আলু ও আস্ত পেঁয়াজ দিবে। আরো মিনিট পনের পরে আলু গুলি সিদ্ধ হইয়া গেলে, ছুধে ময়দা গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। গাঢ় হইয়া আসিলে নেবুর রস দিয়া নামাইবে।

৯৭৭। মুরগীর বুলি।

—:০:—

উপকরণ।—মুরগী একটা, ঘি এক ছটাক, মুন প্রায় আধ তোলা, আলু দশটা, বড় পেঁয়াজ পাঁচটা, ময়দা এক কাঁচা, জল আধসের, তেঁতুল দু গিয়া।

প্রণালী।—মুরগীতে আধ ছটাক ঘি এবং মুন মাখাইয়া আধ পোয়া জলের ছিটা দিয়া চড়াইয়া দাও। হাঁড়ির মুখ বন্ধ করিয়া দাও। ক্রমে মুরগী উন্টাইয়া পাণ্টাইয়া দিতে দিতে লাল হইয়া আসিলে তখন আলু ও পেঁয়াজ ছাড়িবে। আলুগুলি লাল হইয়া আসিলে জল দিয়া নরম আঁচে চড়াইয়া দিবে। মিনিট কুড়ি পঁচিশ পরে যখন দেখিবে মাংস তিন ভাগ সিদ্ধ হইয়া আসিয়াছে, তখন জলে ময়দা গুলিয়া ঢালিয়া দিবে। মুন দিবে। সবটা নাড়িয়া দিয়া এক পোয়া জল দিবে। জল বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে এবং মাংস ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া আসিলে তেঁতুল গুলিয়া তাহার মাড়িটা ইহাতে ঢালিয়া দিবে। দু একবার নাড়িয়া দিয়া নামাইয়া ফেলিবে।

১৭৮। আদা দিয়া মুরগী বয়েল ।

—:০:—

উপকরণ।—মুরগী একটা, সেলেরি ছ ডাল, পার্সি ছ ডাল, টেমের শুঁড়া ছ চিমটা, হুন আধ তোলা, আদা আধ গিরা, পেঁয়াজ ছয়টা, জল তিন পোয়া, আলু চারিটা, ময়দা এক কাঁচা, দুধ এক ছটাক, ভিনিগার আধ ছটাক কিম্বা একটা নেদুর রস ।

প্রণালী।—মুরগী পরিষ্কার করিয়া ছাল সমেত রাখ । মুরগীতে রোস্টের মত করিয়া কাঁটা বিধিয়া রাখ ।

সেলেরি, পার্সি ছোট ছোট করিয়া কাটিয়া রাখ । আদা ও দুটা পেঁয়াজ ঢাকা কাটিয়া রাখ । আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধ-খানা করিয়া কাট । পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখ ।

একটা হাঁড়িতে মুরগী তিন পোয়া জল দিয়া চড়াও । তাহাতে বাগানে মশলা, আদা ও পেঁয়াজ ঢাকা ছাড় । আলু দাও । মিনিট পনের পরে মাংস অনেকটা সিদ্ধ হইয়া আসিলে আস্ত পেঁয়াজ কয়টা দেবে । আলু এবং মাংস ভাল করিয়া সিদ্ধ হইয়া আসিলে দুধে ময়দা গুলিয়া ঢালিয়া দিবে । ফুটিয়া উঠিলে ভিনিগার বা নেদুর রস দাও । হুন দাও । বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নানাইবে ।

১৭৯। টোম্যাটো চিকন রোস্ট ।

—:০:—

উপকরণ।—একটি চিকন, দুইটা বিলাতী বেগুন, রুটী এক প্লাইস, আলু চারিটা, ছোট পেঁয়াজ একটি, ঘি এক ছটাক, জল তিন

প্রণালী ।—যেমন রোষ্টের মুরগী ড্রেস করিতে হয় সেই রকম করিয়া এই চিকন ও ড্রেস করিবে ।

কুটী প্লাইসটা পাশার মত চার কোণা করিয়া কাট । আলু আট টুকরা কাট । পেঁয়াজ কিয়া কর । বিলাতী বেগুন কিয়া কর ।

আধ ছটাক ঘি চড়াও । কুটী মুচ্-মুচে করিয়া ভাজিয়া উঠাও । তারপরে আলু কষিয়া উঠাও ।

বাকী ঘি ইহাতেই ঢালিয়া দাও । মাংস ছাড় । নুন দিয়া ঢাকা দাও । মাঝে মাঝে খুলিয়া কাঁটা দিয়া বিধিয়া দিবে এবং উন্টাইয়া দিবে । প্রায় আধ ঘণ্টা পরে হাঁড়ি নামাইয়া কেবল মাংসটা উঠাইয়া একটি ডিসে রাখিয়া দাও ; আর ইহার গ্রেভি হাঁড়িতেই থাকুক । মাংসের চারিধারে ভাজা কুটীগুলি সাজাইয়া দাও ।

আবার ঐ হাঁড়ি চড়াও । হাঁড়িতে মাংসের যে গ্রেভি আছে তাহাতেই পেঁয়াজ কিয়া ছাড় । একটু লাল হইয়া আসিলে মুরগীর মেটে কিয়া করিয়া দিবে । মিনিট দুই পরে বিলাতী বেগুন ছাড়িয়া এক চুটকি নুন ও গোলমরিচগুঁড়া দিবে । কষিতে থাক । প্রায় মিনিট পাঁচ পরে জল ঢালিয়া দিবে । দেড় ছটাক আন্দাজ ঝোল থাকিলে পর নামাইবে এবং মাংসের উপরে এই সসটা ঢালিয়া দিবে ।

৯৮০। মুরগী রোস্ট।

—:০:—

উপকরণ।—মুরগী একটি, ঘি এক ছটাক, মুন সিকি তোলা, আলু সাতটা, জল দেড় পোয়া।

প্রণালী।—মুরগী পূর্বোক্ত নিয়মানুসারে সাজ কর। সব সময়ে ছুঁচ দিয়া না বিধিলেও চলে। ছটো পা একটা সূতা দিয়া বাঁধিয়া দিবে তাহা হইলে পা আর খুলিয়া যাইবে না।

আলুর খোসা ছাড়াইয়া ধুইয়া রাখ।

এবারে হাঁড়িতে ঘি দিয়া মাংস ছাড়। মধ্য মধ্য কাঁটা দিয়া বিঁধিয়া উন্টাইয়া দিবে।

মাংস যখন বেশ লাল হইতে আরম্ভ হইয়াছে প্রায় সিকি ভাগ সিক ও হইয়া গিয়াছে দেখিবে তখন আলু ও মুন দিবে। মাংস বেশ লাল হইয়া আসিলে জল দিবে। মাংস ও আলু সিক হইয়া আসিয়াছে দেখিলে প্রায় আধ ছটাক চিনির রং ইহাতে ঢালিয়া দিবে। সমুদয় জল মরিয়া যখন মাংস লাল ঘিঘের উপরে থাকিবে তখন নামাইবে।

৯৮১। চিকন রোস্ট।

—:০:—

উপকরণ।—ঘি এক কাঁচা, আলু দুইটা, জল দেড় পোয়া, মুন তিন আনি ভর, চিকন একটা।

প্রণালী।—হাঁড়িতে এক কাঁচা ঘি দিয়া চিকন ছাড়। একটু জল দাও। মাঝে মাঝে এক একবার উন্টাইয়া দাও। আবার

একটু জল দাও । অল্প লাল হইয়া আসিলে আলু দিবে । আলু
কষিয়া জল দিবে । মুন দাও । মাংস ও আলু ভাল করিয়া সিদ্ধ
হইয়া গেলে তবে নামাইবে ।

ইহা ছেলেদের খাদ্য এবং রোগীর পথ্য ।

৯৮২ । মুরগী গ্রীল ।

উপকরণ ।—আদা এক তোলা, পেঁয়াজ চারিটা, দই এক
ছটাক, ঘি এক ছটাক, মুন আধ তোলা, মুরগী একটা, জল আধ
সের ।

প্রণালী ।—মুরগী সাফ কর । এখন ইহা আদা ও পেঁয়াজের রস,
দই, মুন, ঘি দিয়া ভিজাইয়া রাখ । প্রায় এক ঘণ্টা ভিজিলে পদ্ম
হাঁড়িতে ঢালিয়া উনানে চড়াইয়া দিবে । প্রায় পনের মিনিট ধরিয়া
মুরগী কষ । বেশ লাল হইয়া আসিলে জল দিয়া দমে রাখিবে ।
আন্তে আন্তে বেশ নরম হইয়া সিদ্ধ হইয়া যাইবে ।

৯৮৩ । মুরগীর ফার্নি গ্রীল ।

উপকরণ ।—একটি মুরগী, পার্শি সেলোরি দু তিন ডাল, পেঁয়াজ
ছটা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, সিকি আধ ছটাক, মুন প্রায়

অনুবন্ধন।—মুরগীর পালকাদি সাফ কর। তার পরে ছুরি দিয়া মুরগীর পিঠের দিক হইতে মাংস খুলিতে খুলিতে ডান্কার কাছে আসিবে। হাড় হইতে মাংস টাচিবার সময় ডান্কা ছটাও মাংসের উপরে লাগাইয়া খুলিয়া লইয়া যাইবে। তার পরে ক্রমে পাংয়ের দিকের মাংস খুলিয়া ক্রমে বুকের কাছে আসিয়া পড়িতে হইবে। বুকের হাড়ের কাছে আসিয়া হাড়টা সবগুদ্র টানিলেই মাংস হইতে হাড় খুলিয়া আসিবে, অথচ হাড়গুলি ও আন্ত থাকিবে। তার পরে পায়ের সব মাংস খুলিয়া হাঁটুর কাছে আনিবে। রাংয়ের হাঁটু ছুরি দিয়া ভাঙ্গিয়া ফেলিয়া ক্রমে তার মাংস খুলিয়া লইয়া হাড় বাহির করিয়া ফেল। এই প্রকারে সমস্ত মুরগীর হাড়টা বাহির করিয়া কেবল মাংসটুকু রাখিতে হইবে। হাড়ের মধ্যে কেবল দুই ডান্কা আর দুই হাঁটুর কজী দুটা থাকিবে। এখন একটা ছুঁচ ডান্কার ভিতর দিয়া বিধাও। আর একটা ছুঁচ পায়ের ভিতর দিয়া বিধাইবে। ইহা ঠিক একটা হাতের ধারার মত দেখিতে হইবে। দুই ডান্কার একদিকে পাতরি ও আর এক দিকে কলিজা বসাইয়া দিবে।

প্রণালী।—বাগানে মশলা ও পেঁয়াজ কিয়া কর। ইহার সহিত সিকি, গোলমরিচ গুঁড়া, হুন সব একত্রে মিশাও। তারপরে ইহাতে মাংস ভিজাইয়া রাখ।

আলু মোটা চাকা কাট।

হাঁড়িতে আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া আলুগুলি প্রথমে ভাজিয়া উঠাও। তারপরে ইহাতেই মাংস ছাড়, বাসনে মাংসের মশলাদি

মিনিট পনের পরে যখন জল একটু মরিয়া আসিবে তখন আন্তে আন্তে নাড়িতে থাকিবে। মাঝে মাঝে জল ছিটা দিতে থাকিবে। কথিতে কথিতে যখন বেশ লাল হইয়া আসিবে তখন বাকী যে জলটুকু থাকিবে ঢালিয়া দিবে। এই জল মরিয়া গেলে কেবল মাত্র অল্প লাল সসের মত থাকিলে তবে নামাইয়া ফেলিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত আলু ভাজা, মসুর বা মুলার স্তালাড প্রভৃতি শবজী খাইতে দিবে।

৯৮৪। মুরগীর হিন্দুস্থানী কাবাব।

—:O:—

উপকরণ।—একটি বড় মুরগী, আলু চার পাঁচটি, দই এক ছটাক, কিসমিস এক ছটাক, বাদাম আধ ছটাক, কাঁচা লঙ্কা দুইটা, ছোট এলাচ দুইটা, লঙ্গ চার পাঁচটি, দারচিনি আধ তোলা, গোল মরিচ দশ বারটা, নুন প্রায় আধ তোলা, ঘি এক ছটাক, জল দেড় পোয়া।

প্রণালী।—প্রথমে রোস্টের মুরগীর মতন করিয়া সাফ কর। আলুর খোসা ছাড়াইয়া অর্ধেক করিয়া কাট।

কিসমিস, বাদাম, কাঁচা লঙ্কা, ছোট এলাচ, লঙ্গ, দারচিনি, গোল-মরিচ সব মিহি করিয়া একত্রে পিষিয়া রাখ। এখন এই পেষা মশলার সহিত দই আর নুন মিশাও। মুরগীর পেটের ভিতরে এই মশলার পুর দাও। আর ~~ম~~ মশলা বাকী থাকিবে তাহা মুরগীর উপরে মাখাইবে।

এখন হাঁড়িতে ষি চড়াও। আলু কষিয়া উঠাও। এইবারে ঐ ষিঘের উপরেই মুরগী ছাড়িবে। হাঁড়ি ঢাক। পাঁচ সাত মিনিট পরে একবার ঢাকনা খুলিয়া নাড়িয়া দিবে। তারপরে কখন বা হাঁড়ি খুলিয়া রাখিতে হইবে কখন বা ঢাকিয়া দিতে হইবে। বরাবর লক্ষ্য থাকিবে যেন মুরগীতে দাগ লাগিয়া না যায়। যখন দেখিবে হাঁড়িতে দাগ লাগিয়া লাগিয়া যাইতেছে তখন একটু একটু জলের ছিটা দিয়া উণ্টাইয়া পাণ্টাইয়া দিবে। এই প্রকারে মাংসে প্রায় দেড় পোয়া জল থাকিয়াইবে। এই কাবাব প্রস্তুত হইতে প্রায় চল্লিশ মিনিট সময় লাগিবে। এই কাবাবের রং বলসান মাংসের ন্যায় দেখিতে হইবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত বেশনী রুটী, চাপাটী, আলু সিদ্ধ, তেলে বি মিচী, লজ্জি দিতে হয়।

৯৮৫। মুরগীর আশ্মানৌ কাবাব।

—:0:—

উপকরণ।—মুরগী একটা, আলু আটটা, পেঁয়াজ ছয়টা, আদা এক তোলা, জল এক ছটাক, নুন আধ তোলা, ষি তিন কাঁচা, কিসমিস এক কাঁচা, বাদাম আটটা।

প্রণালী।—পেঁয়াজ ও আলু আস্ত ছাড়াইয়া রাখ। মুরগী কাবাবের মত করিয়া অনুবন্ধন কর। দুটি পেঁয়াজ ও আদা ছেঁচিয়া রাখ। কিসমিস বাছিয়া ধুইয়া রাখ। বাদাম লম্বা কুচি কাট।

একটি হাঁড়িতে তিন কাঁচা ষি চড়াও। আস্ত আলু ও পেঁয়াজে একটু নুন মাখিয়া ষিঘে লাগ করিয়া কষ। সাত আট মিনিট

পরে কষা হইলে হাঁড়ি নামাইয়া এগুলি ঢালিয়া ফেলিবে। এই ধিবে এখন মুরগী ছাড়। ইহাতে আদা পেঁয়াজের রস দাও। দশ মিনিট কষিয়া এক ছটাক জল দাও। নুন দাও। এই সময়ে আলু, পেঁয়াজ, আশু কিসমিস ও বাদাম কুচি ছাড়। আর একটু জল দিয়া ঢাকা দাও। সব সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে। ধিৱের উপরে থাকিবে।

৯৮৬। মুরগীর হাঁড়ি কাবাব ।

—:0:—

উপকরণ।—মুরগী একটি, আদা আধ তোলা, পেঁয়াজ চারিটা, শুক্ল লবঙ্গ একটা, ধনে দুয়ানি ভর, হলুদ আধ গিরা, দই আধ পোয়া, লবঙ্গ দুইটা, ছোট এলাচ দুইটা, দারচিনি দুয়ানি ভর, ঘি আধ পোয়া, নুন আধ তোলা, আলু চারিটা, জল আধ সের, কিসমিস কুড়ি পঁচিশটা, বাদাম সাত আটটা।

প্রণালী।—রোষ্টের মুরগীর মত ইহার অনুবন্ধন করিতে হইবে।

আদা, পেঁয়াজ, লবঙ্গ, ধনে ও হলুদ একত্রে পিষিয়া রাখ। কিসমিস ধুইয়া রাখ। বাদাম ভিজাইয়া খোসা ছাড়াও এবং লম্বাকুচি কাট। আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধখানা করিয়া কাট।

মুরগীতে বাঁটা মশলা, দই ও নুন মাখিয়া আধ ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ।

ঘি চড়াও। গরম মশলা আশু ছাড়। মুরগী লাল করিয়া কষ। আলু ও এই সঙ্গে কষ। ক্রমে ক্রমে জল দাও। মাংস রান্ধিবার সময় বরাবর দুই তিনবারে জলটা দিনে। মুরগী সিদ্ধ হইয়া আসিলে

তখন কিসমিস ও বাদাম দিবে। তার পরে চিনির রং * দিয়া নামাইবে।

৯৮৭। মুরগীর কাবাননোসি ।

উপকরণ।—একটি মুরগী, পেঁয়াজ বারটা, শুক্ল লক্ষা দুইটি, আদা এক তোলা, হলুদ তিন গিরা, আলু আটটা, নুন পোন তোলা দই আধ পোয়া, জল পাঁচ ছটাক, ঘি আধ পোয়া, কাসুন্দি এক ছটাক।

প্রীলের অল্পবন্ধন।—মুরগী গরম জলে ডুবাইয়া সাক কর। পিঠের ঠিক মধ্যস্থানে চির। তারপরে পেটের দিক উল্টাইয়া ফেল এখন পায়ের গোড়ার ছালে ছুরি বিধাইয়া আঙ্গুলের মাথার মত চওড়া করিয়া দুইটা গর্ত কর। ঐ গর্তের ভিতরে দুধারের পা প্রবেশ করাইয়া দাও। ডান্কার গোড়াটাও পায়ের নীচে চাপিয়া রাখ। ঐ ডান্কার মধ্যে এক দিকে কলিজা ও আর এক দিকে গিলা রাখিয়া দাও। এখন একটা বাঁশের কাঠি দিয়া পিঠ, দুধারের ডান্কা ও বুক গাঁথিয়া ফেল। তাহা হইলে বাঁধিবার সময় ও ঠিক এই প্রকার চেপটা হইয়া থাকিবে। আর কুঁচাইয়া যাইবে না।

প্রণালী।—এইবারে বাঁধ। আধ গিরা আদা, তিনটি পেঁয়াজ পিষিয়া এক ছটাক দই ও আধ তোলা নুনের সহিত মিশাইয়া মুরগীর দুই পিঠে ভাল করিয়া মাখ।

তিনটা পেঁয়াজ, আধ তোলা আদা, তরু লবঙ্গ, হলুদ পিষিয়া রাখ ।

ছয়টা পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট । আলুর খোসা ছাড়াইয়া লম্বা দিকে আধখানা কর ।

এক ছটাক ঘি চড়াও । পেঁয়াজের কুচি ভাজ । উঠাও । আলু ছাড় । আলু ও বেশ বাদামী অথচ ধারে ধারে একটু লাল রং লাগিয়াছে দেখিলে বুঝিবে ঠিক হইয়াছে ; তখন সিকি তোলাটাক হুন্ ইহাতে দিবে । দু তিনবার নাড়িয়া আলু উঠাইবে । এই ঘিয়েতেই মশলা—মাখা মুরগী ছাড় । তারপর ঐ বাসনটা এক ছটাক জল দিয়া ধোও এবং ঐ জল ইহাতে ঢালিয়া দাও । হাঁড়ি ঢাক । মিনিট পাঁচ পরে মুরগীটা একবার নাড়িয়া দাও । মিনিট পাঁচ সাত অন্তরে ইহাতে কাঁটা বিধিবে । উল্টাইয়া পাল্টাইয়া লাল করিবে । প্রায় মিনিট পাঁচিশ পরে লাল হইয়া গেলে নামাইবে । ইহা হইতে মুরগীটা উঠাইয়া আলাদা একটি পাত্রে রাখিয়া দাও ।

এখন ঐ হাঁড়িতেই আর এক ছটাক ঘি ঢালিয়া দাও । ঘি়ের ধোঁয়া বাহির হইলে উহাতে বাঁটা মশলা, এক ছটাক দই, আধ তোলা নুন ও দেড় ছটাক জল ছাড় । হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও । মিনিট পাঁচ পরে ঢাকা খুলিয়া নাড়িয়া দাও । তিন চার মিনিট অন্তর একবার করিয়া নাড়িয়া আবার ঢাকিয়া দিবে । পাছে লাগিয়া যায় সেইজন্য মাঝে মাঝে নাড়িয়া দিতে হইবে । মিনিট দশ বার কষিতে কষিতে যখন মশলা বেশ লাল হইয়া আসিয়াছে দেখিবে তখন আধ পোয়া জলে কাসুন্দি গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে । একবার নাড়িয়া

তার পরে কষা মুরগী ও ইহাতে ছাড়াবে । ছ একবার নাড়াচাড়া করিয়া তার পরে আনু ভাজা দিবে । ঘিয়ের উপরে রাখিয়া নামাইবে ।

১৮৮ । মুরগীর মোগলাই কাবাব ।

—:O:—

উপকরণ ।—দই এক ছটাক, আদা এক তোলা, শুক্লা লব্ধা তিনটা, পেঁয়াজ সাতটা, ধনে, গোল মরিচ ও জিরা তিন মিশাইয়া এক কাঁচা, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ দুইটা, ছোট এলাচ একটা, ঘি দেড় ছটাক, মুরগী একটি, কিসমিস আধ ছটাক, নুন আধ তোলা, নেবুর রস আধ ছটাক, বড় পেঁয়াজ দেড় ছটাক ।

প্রণালী ।—দেড় ছটাক পেঁয়াজ ভাজিবার জন্য কুচাও । এখন শুক্ল লব্ধা তিনটা, ছোট সাতটা পেঁয়াজ, মিশান ধনে, গোলমরিচ ও জিরা, দারচিনি, লঙ্গ, ছোট এলাচ সব মিহি করিয়া পিষ । ইাড়িতে দেড় ছটাক ঘি চড়াও । কুঁচান পেঁয়াজগুলি ভাজ । মিনিট সাত লাগিবে । এখন ইহা হইতে এক ভাগ ভাজা পেঁয়াজ রাখিয়া দাও ; আর তিন ভাগ পেঁয়াজ শিলে পিষিয়া লও । এইবারে পেঁয়াজ মশলার সহিত ভাজা পেঁয়াজ বাঁটা, দই মিশাইয়া রাখিয়া দাও ।

এখন সব মিশান মশলার সহিত কিসমিস ও নুন মিশাইয়া মুরগীর পেটের ভিতরে পুর দাও । পুর ভরিয়া যে সব মশলা বাকী থাকিবে মুরগীর গায়ে মাখাও । এখন উপরের গর্ত দিয়া গলাটা বুকের ভিতরে ঢুকাইয়া দাও ।

হাঁড়িতে বাকী পেঁয়াজ-ভাজা খিটা চড়াইয়া দাও । ইহাতেই মুরগী ছাড় । হাঁড়ি দমে চড়াও । মিনিট দশ পরে ইহাতে আধ ছটাক নেবুর রস দাও । হাঁড়ি ভাল করিয়া ঢাকিয়া দমে চড়াইয়া রাখ । মিনিট কুড়ি পরে ইহা ঠিক হইয়া যাইবে ।

৯৮৯ । মুরগীর কোর্শা কাবাব ।

—:0:—

উপকরণ ।—মুরগী একটি, হলুদ এক গিরা, ধনে এক তোলা, পেঁয়াজ চারিটা, বড় এলাচ চারিটা, লঙ্গ বারটা, শুক্ল লঙ্কা বারটা, মুন প্রায় পোন তোলা, পোস্তদানা এক ছটাক, ভাজা ছোলার ডাল এক ছটাক, যি আধ পোয়া, ছোট করোলা চারিটা, রসুন দুই কোয়া, শুক্ল লঙ্কা চারিটা, দই এক ছটাক, জল আধ সের ।

প্রণালী ।—মুরগী সাফা করিয়া রাখ । ইহার ভিতর খুব ভাল করিয়া ধুইবে । পেঁয়াজ কুচি কাট ।

করোলার খোসা ছাড়াইয়া বিচি বাহির করিয়া মুন মাথিয়া রাখ । করোলা আন্ত থাকিবে । করোলার জল বাহির হইলে পর রগড়াইয়া ধোও ।

হলুদ, ধনে, রসুন, শুক্ললঙ্কা একত্রে মিহি পিষিয়া রাখ । এই কোর্শার মশলা ।

করোলার ভিতরে পুর দাও । সূতা দিয়া বাঁধ । করোলাগুলি মুরগীর পেটের ভিতর ভরিয়া দাও । আরও যে সকল মশলা বাকি আছে, সেগুলিও ইহার পেটের ভিতর পুরিয়া দাও ।

এখন মুরগী ভাল করিয়া বাঁধ ।

আবার আধ পোয়া ষি চড়াও । কোয়ার মশলা ছাড় । লাল করিয়া কষিয়া দুই চালিয়া দাও । বেশ লাল হইলে মুরগী ছাড়িবে । জলের ছিটা দিয়া কষিতে কষিতে মুরগী লাল হইয়া যাইবে তখন সিদ্ধ হইবার মত প্রায় আধ সের জল চালিয়া দিবে । মুরগী সিদ্ধ হইয়া গেলে এবং জল মরিয়া নিরের উপরে থাকিলে নামাইবে ।

১১০ । মুরগীর ক্রান্ত রোষ্টি ।

—:O:—

উপকরণ ।—মুরগী একটা, বিস্কুটগুঁড়া আধ পোয়া, ষি এক ছটাক, জল দেড় পোয়া, হুন আধ তোলা ।

অনুবন্ধন ।—মুরগী পালকগুদ্ধ গরম জলে ডুবাইয়া তার পরে ইহার পালকগুলি রগড়াইয়া রগড়াইয়া উঠাইয়া ফেল । আঁতরি বাহির করিয়া ফেল । (পূর্বে যে নিয়মে বাহির করিতে বলা হইয়াছে সেই নিয়মে করিবে ।) ইহার কলিজা ও পাতরি রাখিয়া দাও । গলা কাটিয়া ফেল । হুধারে ছুঁচ সূতা দিয়া সেলাই কর । ভাল করিয়া মুখ দুইটা মুচড়াইয়া পায়ের ভিতরে ঢুকাইয়া দাও । তার পরে দুইটা গুণছুঁচ দিয়া উপরে ডান্কা আর নীচে পায়ের ভিতরে বঁধিয়া দিবে । তাহা হইলে মুরগীর গড়ন ঠিক এক সমান হইয়া থাকিবে । তার পরে দুই ডান্কার ভিতরে এক দিকে কলিজা ও এক দিকে পাতরি রাখিবে ।

প্রণালী ।—দেড় পোয়া জলে মুরগীটা অন্ন সিদ্ধ করিয়া লও । এখন বুকে পিঠে সিদ্ধ দিয়া গাথ । কাঠের কয়লার আগুনে রোষ্টি কর ।

এক এক দিক এক একটু লাল হইতেছে দেখিলে অমনি ষি ছিটা দিবে । সঙ্গে সঙ্গে বিস্কুট গুঁড়া ও ছিটা দিবে । যেন ক্রমে চারিধারে বিস্কুট গুঁড়াতে ঢাকিয়া যায় ।

ক্রমাগত মুরগী ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া ষি ছিটা দিয়া ক্রান্ত মারিবে । যখন দেখিবে চারিধারে ক্রান্তে ভরিয়া গিয়াছে আর বেশ বাদামি রংএর হইয়াছে তখন নামাইবে ।

৯৯১ । মুরগীর পোলাও ।

উপকরণ ।—মুরগী একটি, চাল এক মুঠি, কিসমিস বারটী, পেঁয়াজ দুটী, লবঙ্গ দুটী, ছোট এলাচ একটা, দারচিনি ছয়ানি ভর, ষি দেড় ছটাক, বাদাম চারিটি, নুন আয় ছয়ানি ভর ।

প্রণালী ।—কিসমিস ধুইয়া বাছিয়া রাখ । বাদাম ভিজাইয়া থোসা ছাড়াও এবং লবঙ্গ কুচি কাট ।

পেঁয়াজের লবঙ্গ কুচি কাট । চালগুলি ধুইয়া একটি কুলাতে ছড়াইয়া দাও । জল ঝরিয়া যাইবে ।

প্রথমে আধ ছটাক ষি চড়াও । পেঁয়াজ ভাজিয়া উঠাও । এখন এই ষিয়ে কিসমিস ভাজিয়া উঠাও । তার পরে লবঙ্গ, ছোট এলাচ ও দারচিনি ছাড় । যখন ইহার খোসবো বাহির হইবে চাল ছাড়িবে । চাল ভাজিতে ভাজিতে যেই ফুটফুট করিয়া ফুটিতে থাকিবে নামাইবে । এক ছটাক জল দাও । বাদাম, কিসমিস দাও । জলটুকু মরিয়া গেলে নামাইবে । এখন ইহাতে পেঁয়াজ ভাজা মাখ । এক চিমটি নুন মাখ । এবারে মুরগীর পেটের ভিতর এই

চাল পোর । মুরগীর ছধারে কাঠি বিঁধ অথবা সেলাই করিয়া দাও ।

এবারে একটি হাঁড়িতে এক ছটাক খি চড়াইয়া মুরগী ছাড় । মুরগীটা কষিয়া অন্ন লাল করিয়া তারপরে আড়াই পোয়া জল দিয়া দমে চড়াইয়া দাও । প্রায় পঁচিশ মিনিটে সিদ্ধ হইবে । তারপরে জল মরিয়া গেলে আবার বেশ লাল করিয়া তবে নামাইবে ।

৯৯২ । আঙুর কাবার ।

—:o:—

উপকরণ ।—বাগানে মশলা সাত আট ডাল, বড় পেঁয়াজ ছয়টা, আদা এক তোলা, কাঁচা লঙ্কা দুইটা, রুটী দুই প্লাইস, হাঁসের ডিম পনেরটা, ময়দা তিন ছটাক, বিস্কুটগুঁড়া আধ পোয়া, কুঁতিন ছটাক । নুন প্রায় ছয় আনি ভর, কিমা মাংস এক ছটাক ।

প্রণালী ।—বাগানে মশলা, তিনটী পেঁয়াজ, আধ তোলা আদা, দুটি কাঁচা লঙ্কা এক সঙ্গে কিমা কর । ইহার সহিত গোলমরিচ গুঁড়া, গরম মশলা গুঁড়া ও নুন মিশাইয়া রাখ ।

কিমা মাংস মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ ।

তিনটি পেঁয়াজ, আধ তোলা আদা, শুক্কা লঙ্কা দুটি একত্রে পিষিয়া রাখ । দুই প্লাইস রুটীর ছিল্কা ছাড়াইয়া তারপরে ইহার মাংস টুকরা টুকরা কর ।

এখন এই রুটি, মশলা বাঁটা, বাঁটা মাংস, কিমা মশলা, আর চৌদ্দটা ডিমের শফেদি ও কুসুম সব একত্রে ভাল করিয়া মাখ ।

ডিমের খোলাগুলির মুখ অন্ন গোল করিয়া ভান্নিতে হইবে ।
কারণ ঐ ডিমের খোলার ভিতরে পুর ভরিতে হইবে ।

ডিমের খোলার ভিতরে পুরোপুরি করিয়া পুর ভর । এখন একটি
গাঢ়া বাসনে ডিমগুলিকে ঠিক খাড়া করিয়া রাখ ।

ময়দা বেশ আঠা আঠা করিয়া মাখ । ময়দা মাখা হইলে চৌদ্দ
ভাগ কর । এক এক ভাগ দিয়া এক একটা ডিমের মুখ বন্ধ
করিয়া দাও ।

আধ হাঁড়ি জল চড়াও । জল খুব ফুটিতে থাকিলে ডিমগুলি
ছাড়িবে । দশ পনের মিনিটের মধ্যে সিদ্ধ হইয়া গেলে হাঁড়ি
নামাইবে ।

৯৯৩ । দুধ দিয়া মটন রোস্ট ।

উপকরণ ।—মটনের মাংস এক সের, গোলমরিচগুঁড়া
দুয়ানি ভর, ঘি এক ছটাক, জল আধ সের, ময়দা এক কাঁচা, লুন
আর আধ তোলা, লঙ্গগুঁড়া দুয়ানি ভর, দুধ তিন পোয়া ।

প্রণালী ।—মাংস সাফ করিয়া তাহাতে লুন, গোল মরিচগুঁড়া ও
লঙ্গগুঁড়া মাখাও । একটা বাটীতে তিন পোয়া দুধ এক পোয়া জল
মিশাইয়া রাখ ।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও । ঘি গরম হইয়া আসিলে মাংস ঢালিয়া দাও ।
হাঁড়ি ঢাক । ইহার জল ইহাতেই মরিয়া গেলে পর একটু একটু
করিয়া ঐ দুধ জল ছিটা দিবে আর লাল করিতে থাকিবে ।

ততবার ময়দা ও ছিটা দিবে । এইরূপে এই ময়দা ও দুধ জলটা সব মাংসতে খাওয়াইবে । বরাবর নরম আঁচে চড়াইয়া রাখিবে । প্রায় তিন কোয়ার্টার নরম আঁচে পাকিবে । তারপরে ইহাতে আরো দেড় পোয়া আন্দাজের জল দিয়া কুড়ি পঁচিশ মিনিট তেজ আঁচে সিদ্ধ হইতে দিবে । মুন দাও । নরম আঁচে মাংস যেমন নরম হইবে তেমনি ইহা সুস্বাদু হইবে ।

১০৪ । পাঁটার গ্রীল ।

—:0:—

উপকরণ।—পাঁটা এক সের, দই এক পোয়া, পেঁয়াজ তিনটা, আদা এক তোলা, মুন আধ তোলা, বি এক ছটাক, জল দেড় সের, আলু চারিটা ।

প্রণালী।—পাঁটার ছাল রগাদি সাফ করিয়া ফেল । ইহার যে গাঁধর চর্কি আছে তাহাও বাহির করিয়া ফেল । এখন ডুমা ডুমা করিয়া কাট । ধোও । আলুগুলি আধ খানা করিয়া কাট । পেঁয়াজ ও আদা ছেঁচিয়া রাখ । মাংসতে পেঁয়াজ ও আদার রস, দই, মুন মাখিয়া প্রায় দু তিন ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ ।

তারপরে হাঁড়িতে মশলা সমেত মাংস ঢালিয়া তাহার উপরে ঘি ঢালিয়া দাও । হাঁড়ির মুখ ঢাক । এখন আগুনে চড়াও । আগুনে চড়াইলে ইহার জল বাহির হইবে । নরম আঁচে চড়াইয়া দিলে এই জলেই সিদ্ধ হইয়া যাইবে । সমুদয় জল ইহাতেই শুকাইয়া গেলে পর খুব লাল করিয়া কম । তারপরে আধ সেরটাক

জল চালিয়া দিবে । আলু দিবে । আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে ।

৯৯৫ । মটন রোস্ট ।

—:০:—

উপকরণ ।—একটি লেগমটন (ছয় কি সাত পোয়া ওজনের),
ষি দেড় ছটাক, দুই প্রায় আধ তোলা, জল সাড়ে চার পোয়া ।

প্রণালী ।—মটন আনিয়া তাহার নীচের হাড়টা এক আঙ্গুল
সমান ভাঙ্গিয়া ফেলিবে । হাড়ের মাংসটা চাঁচিয়া উপরদিকে
উঠাইয়া দিবে । লেগের কবজীর দুই হাড়টা বাহির করিয়া
ফেলিবে । তাহা হইলে মটন লেগ আর আড়ষ্ট হইয়া যাইবে না
আপনা হইতেই ইহার হাড় মোড়া যাইবে ।

একটি বড় হাড়িতে দেড় ছটাক ষি দিয়া মাংস চড়াইয়া দাও ।
আধ পোয়াটাক জল দাও । হাড়ি ঢাক । মিনিট কুড়ি ত্রিশ পরে
মাংস কাটা মারিয়া উন্টাইয়া দাও । এখন মাঝে মাঝে ক্রমাগত
কাটা মারিয়া উন্টাইয়া দিতে হইবে । মাংসর আপনার জলটা
আপনি মারিয়া যাইলে পর এবং ক্রমে বেশ তামার স্তায় রং হইয়া
আসিলে ইহাতে প্রায় এক সের জল দেবে । দুই দাও । দমে
রাখ । এই জল মারিয়া গিয়া ঘিয়ের উপরে বেশ লাল হইয়া
থাকিলে নামাইবে । প্রায় দু ঘণ্টা লাগিবে ।

৯১৬। পাঁটার রোস্ট।

—:0:—

উপকরণ।—মাংস আধ সের, মুন দুয়ানি ভর, জল প্রায় তিন পোয়া, ঘি দেড় কাঁচা।

প্রণালী।—একটি হাঁড়িতে মাংস রাখিয়া মুন, ঘি এবং ছটাক তিন জল দিয়া চড়াইয়া দাও। হাঁড়ি ঢাক। ইহার জল বাহির হইলে পর দমে চড়াইবে। মাঝে মাঝে কাঁটা মারিয়া উন্টাইয়া দিবে। ক্রমে ইহার জল ইহাতে মরিয়া গেলে ভাল করিয়া লাল কর। তারপরে আবার আধ সের জল দাও। এই জল মরিয়া গিয়া ঘোর ডামাতে রংএর সস হইয়া আসিলে নামাইবে।

প্রায় পাঁচ কোয়ার্টার সময় লাগিবে।

৯১৭। পছন্দ কাবাব।

—:0:—

উপকরণ।—মটনের মাংস এক সের, টক দই দেড় পোয়া, পেঁয়াজ তিনটি, আদা এক তোলা, শুক্ল লবঙ্গ চারিটি, মুন আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—মাংস বড় ডুমা করিয়া কাট। পেঁয়াজ, আদা, শুক্ল লবঙ্গ, গোলমরিচ একত্রে পিষিয়া রাখ।

মাংসের সহিত এই বাটা মশলা, দই, মুন, ঘি একত্রে মাথ। মাংস প্রায় দুই ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ।

তারপরে মাংসগুলি সিকে গাঁথিয়া কাঠের কয়লার আগুনে সঁকিবে। সিক যত ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া দিবে, সঙ্গে সঙ্গে বাসনে যে

সকল মশলা থাকিবে উঠাইয়া ঐ মাংসের উপরে ছাঁক ছাঁক করিয়া দিবে । যখন মাংস পোড়া পোড়া অন্ন কাল রং হইয়া আসিবে তখন সিক হইতে খুলিয়া ফেলিবে । এই মাংস অতিশয় নরম ও মোলায়েম হয় ।

ভোজন বিধি ।—ইহার সহিত খাইবার জন্য বড় আলু সিদ্ধ করিতে হইবে । আর বাকী খানা রুটী দিবে ।

৯৯৮ । মটনের কলার ।

—::—

উপকরণ ।—মটনের শোলডার বা কাঁধের মাংস এক সের, ছোট পেঁয়াজ সাতটি, কাঁচালঙ্কা আটটি, পান্নি দুই ডাল, সেলেরি ছোট দু ডাল, দই এক ছটাক, সিকি প্রায় এক ছটাক, গরম মশলার গুঁড়া প্রায় আধ তোলা, হুন প্রায় আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, আদা এক তোলা, জল প্রায় সাত পোয়া, পাটনাই পেঁয়াজ পাঁচটি, পান্নি পাতা তেইশটি, সেলেরির পাতা তেইশটি, ঘি ছয় কাঁচা, আলু ছয়টি, আদা আধ কাঁচা ।

প্রণালী ।—মটনের কাঁধের মাংসের সমুদয় হাড় বাহির করিয়া ফেল । এই হাড় পরে কাজে লাগিবে । মাংসটা বেশ সমান চেপটা করিয়া লইবে । ইহা হইতে যে কুচা মাংস বাহির হইবে তাহা আলোদা রাখ । এই কুচা মাংসের চর্কি রগাদি ছাড়াইয়া সাফ কর । তারপরে কিয়া কর ।

চারিটি পেঁয়াজ, পাঁচটি কাঁচা লঙ্কা, দু ডাল পান্নি, দু ডাল সেলেরি একত্রে কিয়া কর । এষ্ট কিয়া মশলার সহিত দই সিকি গরম

মশলার গুঁড়া, নুন একত্রে মিশাইয়া শেষে কিয়া মাংস ইহাতে মিলাইবে । শেষে গোলমরিচ গুঁড়া মিশাইবে । এই কলরের জন্ত পুর করা হইল । তিনটী পেঁয়াজ চাকা কাট । আদা চাকা কাটিয়া রাখ ।

এখন মাংসের ভিতর দিকে লম্বা ভাবে পুর রাখ । মাংস ভাল করিয়া গুড়াইয়া কেল । তারপরে সূতা দিয়া ভাল করিয়া বাঁধ অথবা ছুঁচ সূতা দিয়া চারি ধার খুব ভাল করিয়া সেলাই করিয়া দাও । যেন মাংসের পুর কিছুতেই বাহির হইয়া না যায় ।

এবারে একটী হাঁড়িতে ঐ হাড় গুলি, পেঁয়াজ ও আদা চাকা এবং ছয় পোয়া জল রাখিয়া চড়াইয়া দাও । প্রায় সাড়েতিন পোয়া আন্দাজ জল থাকিতে নামাইবে । এই সূক্কা দিয়াই কলার সিদ্ধ করিতে হইবে ।

এবারে সসের জন্ত তিনটী কাঁচা লব্ধা, তেইশটী পান্নি পাতা ও তেইশটী সেলেরির পাতা কিয়া কর । পাটনাই পেঁয়াজ কয়টী ডুমা বানাও ।

আলুর খোসা ছাড়াইয়া কুচি কাট ।

এক ছটাক ঘি চড়াও । মাংস ছাড় । মাংসের বাসনটা ধুইয়া আধ পোয়া জল দাও । জল টুকু মরিয়া গিয়া বেশ লাল হইয়া আসিলে নামাইবে ।

আবার এক কাঁচা ঘি চড়াও । আলু ভাজিয়া উঠাও । উহাতেই সসের মশলা গুলি ছাড় । মশলা অল্প কষা হইলে ময়দা ছাড়িবে । ময়দা তিন চারিবার নাড়িয়া তবে লাল করিয়া কষ, তারপরে ইহাতে কলার ছাড় । সূক্কা চালিয়া, নুন গোলমরিচ গুঁড়া ও

গরমমশলার গুঁড়া দাও । মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে এবং মসটা বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে তবে নামাইবে ।

৯৯৯ । মটনের পকসন্দ কাবাব ।

—:০:—

উপকরণ।—একটা রাং দেড় সের ওজনের, কিসমিস এক ছটাক, বাদাম আধ ছটাক, দারচিনি নিকি ভোলা, লঙ্গ দু তিনটা, ছোট এলাচ একটা, আদা এক ভোলা, শুক্লা লঙ্কা একটা, পেঁয়াজ আধ পোয়া, গোলমরিচ বার চৌদ্দগী, ঘি দেড় ছটাক, দই পাঁচ ছটাক, মুন প্রায় পোন ভোলা ।

প্রণালী।—কিসমিস গুলি ধুইয়া বাছিয়া রাখ । বাদাম ভিজাইয়া থোসা ছাড়াইয়া রাখ । দারচিনি, লঙ্গ, ছোট এলাচ গুঁড়া কর । আদা, শুক্লা লঙ্কা, চারপাঁচটা পেঁয়াজ ও গোলমরিচ একত্রে মিহি করিয়া পিষ । অবশিষ্ট পেঁয়াজ কুচাইয়া ভাজিবার জন্ত রাখ ।

ঘি চড়াও । পেঁয়াজ কুচি গুলি ভাজ । নামাও । এখন এই ভাজা পেঁয়াজের অর্ধেক গুলি, অর্ধেক কিসমিস ও অর্ধেক বাদাম একত্রে বাঁটিয়া আগেকার পেয়া মশলার সহিত রাখিয়া দাও । বাকী বাদাম কুচি কাট । এই কুচি বাদাম, অবশিষ্ট কিসমিস এবং বাকী ভাজা পেঁয়াজ একত্রে রাখিয়া দাও । অর্ধেক দই এই বাঁটা মশলায় মিলাও ; আর অর্ধেক দই রাখিয়া দাও ।

মাংসের দুপিঠে কাঁটা দিয়া বিধাও । তারপরে একটা নোড়া দিয়া দু একবার খুড়িয়া দাও । ঘি, দই মিশান বাঁটা মশলা, গরম মশলার গুঁড়া মসটা হাতে মাখ । এখন মাংস হাঁড়িতে রাখিয়া

নরম আছে চড়াইয়া দাও। ঢাক। ইহার জল মরিয়া গেলে পর পোয়া তিন জল ইহাতে দিয়া নরম আছে চড়াইয়া দিবে। মাঝে মাঝে মাংসটা এপিঠ ওপিঠ করিয়া উন্টাইয়া দিবে। অর্ধেকটা সিদ্ধ হইয়াছে দেখিলে বাকী দই, বাদাম কুচি, কিসমিস ও পেঁয়াজ ভাজা এবং লুন দিবে। মাংস বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে কাঁটা বিধিয়া দেখিবে যে কাঁটা মারিলে সহজেই কাঁটা খুলিয়া আসিতেছে কি না তখন নামাইবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত আলু সিদ্ধ করিয়া দিবে। হিন্দু-স্থানী রুটী, নারিকেল রুটী ইহার সহিত দিতে হইবে।

১০০০। মটনের ক্রাস্‌রোস্ট

—:0:—

উপকরণ।—দেড় সের মটনের একটা লেগ, বিস্কুট বা বাসি পাইউরটীর গুঁড়া এক পোয়া, যি এক ছটাক।

প্রণালী।—মটনের লেগ আনিয়া নীচের গাঁট হইতে উপর পর্য্যন্ত প্রায় আধ বিষং সমান হাড় কাটিয়া ফেল। তারপরে হাড় হইতে মাংস টাচিয়া উপর দিকে উঠাইয়া দিবে। এবারে হাঁটুর কজীর নীচের দিকে ছুরি দিয়া চিরিয়া গাঁধর চর্বি বাহির করিয়া ফেল। ইহারি উপর দিকে যে একটা শাদা ডুমো হাড় আছে সেটাও কাটিয়া ফেল। তাহা হইলে সহজে গুণ ছুঁচ দিয়া বেঁধা যাইবে বা সেলাই করা যাইবে। আরো মাংস সিদ্ধ করিবার সময় রোষ্ট আর সোজা শক্ত হইয়া দাঁড়াইবে না।

এইবারে প্রায় তিন আনি ভর হুন ও দেড় পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । মাঝে মাঝে কাঁটা মারিতে হইবে । প্রায় তিন কোয়ার্টার সিদ্ধ হইলে পর নামাইবে । এখন এই মাংসটা একটা সিকে বিধিয়া লও । এবারে কাঠের কয়লার আগুনে কলসাইতে হইবে ।

মাংস ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া ক্রমাগত মাংসের চারিধারে ঘি চাপড়াও এবং বিস্কুট গুঁড়া লাগাও । একধার লাল হইয়া আসিলে আবার আর একধার ঘুরাইয়া ঘি ও বিস্কুট গুঁড়া মাখাইবে । এই প্রকারে যখন মাংসের চারিধারে ক্রান্তে ভরপুর হইয়াছে আর বেশ লাল হইয়া আসিয়াছে দেখিবে তখন নামাইবে । যদি দেখ যে আর এক পিঠ ভাল লাল হয় নাই তাহা হইলে নিক এক ধার হইতে খুলিয়া আর এক ধারে গাঁথিয়া এই প্রকারে সঁকিবে ।

এই ক্রান্ত যোষ্ট করিতে প্রায় আধ ঘণ্টা সময় লাগিবে ।

১০০১ । আণ্ডা বেকন ।

—:০:—

উপকরণ ।—বেকন আধ সের, লঙ্গ (পঁচিশ ত্রিশটা) এক কাঁচা, কাগজি নেবু ছইটা, ডিম নয়টা, হুন সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, কাঁচা লঙ্কা একটা, জল তিন পোয়া, ঘি আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—আধ সের বেকন তিন পোয়াটাক জলে লঙ্গ গুলি দিয়া চড়াইয়া দাও । খোসবাইরের জন্য কেবল লঙ্গ দিয়া চড়াইতে হয় । একটু নরম আঁচে চড়াইবে । মধ্যে মধ্যে কাঁটা দিয়া উল্টাইয়া দিতে হইবে, তাহা হইলে সমস্তটা বেশ ভাল করিয়া সিদ্ধ হইবে ।

বেকনে কাঁটা মারিয়া যখন দেখিবে যে মাংস সমেত উঠিয়া আসিতেছে, তখন বুঝিবে সিদ্ধ হয় নাই। যদি দেখে যে কাঁটা উঠাইবার সময় কাঁটার মাংস লাগিতেছে না কাঁটা সহজে উঠিয়া আসিতেছে, তখন বুঝিবে যে মাংস সিদ্ধ হইয়া গিয়াছে। প্রায় দেড় ঘণ্টা পরে মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে হাড়ি নামাইবে। নামাইবার পনের মিনিট আগে নেদুর রস ইহাতে দিবে। তারপরে নামাইয়া বেকনের উপরকার শক্ত চামড়াটা ছাড়াইয়া ফেলিবে। এবারে খুব পাতলা শ্লাইশ শ্লাইশ করিয়া মাংস চর্কি সমেত কাটিবে। ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক আন্দাজ ঘি চড়াইয়া মাংসের শ্লাইশ গুলি ছাড়। নরম আঁচে চড়াও। মিনিট পাঁচের জন্ত চড়াইয়া কেবল গরম করিয়া লইবে। তারপরে নামাইবে। বেশী ভাজিলে বেকন কড়া হইয়া যায়। খাইতেও শক্ত লাগে। নরম রাখিলে অনেকটা হামের মত খাইতে লাগে।

এখন নয়টা ডিম আন্ত আলাদা আলাদা ভাজ। একটি বড় ফ্রাইপ্যানে দেড় ছটাক ঘি চড়াও। গরম হইলে এই ঘিের উপরে এক একটি আলাদা করিয়া ডিম ছাড়। ডিম গুলি যেন ভাজিয়া না যায়। ডিমের উপরে দু চুটকি নুন, এক চুটকি গোল মরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। এক পিঠ ভাজা হইলে দ্বিতীয় পিঠ উন্টাইয়া দিবে। ডিমের প্রথম পিঠটাই ভাল করিয়া ভাজিতে হইবে। দ্বিতীয় পিঠ নাম মাত্র উন্টাইতে হইবে। এক এক খোলায় চার পাঁচটা করিয়া ডিম ভোষ কর। দু তিন মিনিটে হইয়া যাইবে।

সাজান।—এইবারে একটি প্রেটে প্রথমে পাঁচ শ্লাইস বেকন

দাও । এক এক শ্লাইস মাংসের উপরে এক একটা ডিম রাখিয়া দাও । ডিমের উপরে আবার একটু গোল মরিচ গুঁড়া ছড়াও । এই ডিমের উপরে আবার এক থাক অর্থাৎ চার শ্লাইস বেকন সাজাইয়া যাও । আবার বাকী কাঁচা লক্ষা কুচি ইহার উপরে ছড়াও তারপরে বাকী ডিমগুলি রাখিয়া সাজাও । ইহার উপরে গোল-মরিচ গুঁড়া ছড়াও । সব উপরে ডিম তোষের বাকী খিটা ছড়াইয়া দাও ।

ইহা এমনি করিয়া সাজাইতে হইবে যে তুলিবার সময় ঠিক এক শ্লাইস বেকন ও একটি ডিম একত্রে তুলিতে পারা যায় ।

আগা বেকন বরাবর টিমা কাঠ কয়লার আগুনে করিবে ।

ভোজন বিধি।—ইহার সঙ্গে মুলার শালাড, শসার শালাড, গাছ শালাড, ক্রসেলসুপ্ৰাউট সিদ্ধ, কলাইগুটি সিদ্ধ প্রভৃতি খাইতে দিবে ।

১০০২ । মটনের রাউণ্ড কাবার ।

—:O:—

উপকরণ।—রাংএর মাংস আধ সের, নুন আধ তোলা, জল তিন পোয়া, ঘি আধ ছটাক ।

প্রণালী।—মটনের রাংএর মাংস আনিয়া তাহার ভিতরের হাড়টা বাহির করিয়া ফেল । তারপরে এই মাংসটা গোল করিয়া জড়াও । একটা সূতা দিয়া ভাল করিয়া বাঁধ ।

একটি হাঁড়িতে তিন পোয়া জল এবং আধ তোলা নুন দিয়া মাংস সিদ্ধ করিতে চড়াও । ঢাকা দাও । প্রায় এক ঘণ্টা দমে দমে

সিদ্ধ হইলে পর ইহাতে আধ ছটাক ঘি দিয়া লাল করিয়া দাও ।

অনুপ্রাশন ।—ইহার সহিত আলু সিদ্ধ, ভেণ্ডিসিদ্ধ ও আলাড থাইতে দিবে ।

১০০৩ । মটন বুলি ।

—:০:—

উপকরণ ।—দেড়সের ওজনের একটি মটন লেগ, ছুন পোন তোলা, ঘি দেড় ছটাক, পাটনাই পেরাজ ছয়টা, আলু ছয়টা, ময়দা দেড় কাঁচা, ছোট পেরাজ দু তিনটা, সেলেরি ও পান্নি পাতা আট দশটা, জল এক সের, দু তিন ডাল পান্নি ।

প্রণালী ।—ছোট দু তিনটা পেরাজ, সেলেরি ও পান্নি পাতা কিয়া কর । আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধ খানা করিয়া কাট । পেরাজের উপরের খোসা ছাড়াইয়া আন্ত রাখিয়া দাও ।

মটন লেগের ভিতরের দু তিন জায়গা হইতে ঐ গন্ধ চর্কি বাহির করিয়া ফেল । একটি হাঁড়িতে পাঁচ ছটাক জল, পোন তোলা ছুন, এক ছটাক ঘি দিয়া মাংস চড়াইয়া দাও । মিনিট পনের পরে একবার লোহার কাঁটা মারিয়া উন্টাইয়া দাও । আবার মিনিট দশ পরে আর একবার লোহার কাঁটা মারিয়া উন্টাইয়া দাও । এবারে ইহাতে একেবারে একসের জল দাও । আবার পনের মিনিট পরে উন্টাইয়া পাঁচাইয়া দিবে । তারপরে আরো পনের কি কুড়ি মিনিট ফুটাইয়া ইহার জল ইহাতেই মারিয়া ফেল । ক্রমে মাংসের গা কাবাবের মত লাল কর । তারপরে মাংস নামাইয়া একটা

পাত্রে উঠাইয়া রাখিবে। এখন হাঁড়ির এই গ্রেভিতেই পাটনাই পেঁয়াজ ও আলু ছাড়িবে। তিন চার বার নাড়িয়া দেড় পোয়া জল ঢালিয়া দিবে। আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে আলু, পেঁয়াজ সমেত সমস্ত গ্রেভি মাংসের উপরে ঢালিয়া দিবে।

হাঁড়িতে আবার আধ ছটাক ঘি চড়াও। ইহাতে ময়দা এবং কিয়া পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা ছাড়। কষিয়া লাল করিয়া আধ সের জল দাও। ফুটিয়া উঠিলে পান্নি বড় বড় করিয়া ভাজিয়া ইহাতে ফেলিয়া দাও। এখন আবার সেই আলু পেঁয়াজ ও মাংস এই হাঁড়িতে ঢালিয়া দাও। হাঁড়ি ঢাকিয়া দমে বসাইয়া দাও। মিনিট দশ পরে একবার নাড়িয়া ঢালিয়া ফেলিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত শসার স্তালাড, বিটের স্তালাড, লেটুসের স্তালাড, আলু, সৌম, কপি ইত্যাদি শবজী সিদ্ধ এবং নানা প্রকার শবজীর পিকল খাইতে দিবে। যে কোন প্রকার ছেঁচকী, ভাজিও ইহার সহিত খাইতে দিতে পার।

১০০৪। সিক কাবাব।

—:০:—

উপকরণ।—মাংস তিন পোয়া, টক দই আধ পোয়া, পেঁয়াজ তিনটা, আদা এক তোলা, শুক্ল লক্ষা চারিটা, হুন আধ তোলা, গোলমরিচ শুঁড়া আধ তোলা, ঘি এক ছটাক, রাই সিকি তোলা, রসুন দু কোয়া।

প্রণালী।—মাংস বড় খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট। পরিষ্কার করিয়া ধোও। পেঁয়াজ, আদা, শুক্ল লক্ষা ও রসুন পিষিয়া রাখ।

উনানের উপরে লোহার তুণ্ড চাপাও । তুণ্ড মিনিট দশ বেশ গরম হইলে নামাও । (বড় তুণ্ডের ভিতরে আগুন দিয়া বেক করিলেও চলে ।) তৈ শুদ্ধ মাংস ইহার ভিতরে রাখ । এখন তুণ্ডের উপরে কাঠের কয়লার আগুন দাও । আঁচ করিয়া দাও । কেবল তাপেতেই সিদ্ধ হইয়া যাইবে । আধ ঘণ্টা পরে মাংস এক দিক লাল হইয়া আসিলে উন্টাইয়া দিবে । মাংসে আরো তিন ছটাক জল দিয়া তুণ্ড আবার উনানে চড়াইবে । আধ ঘণ্টা পরে খুলিয়া কাটা মারিবে । আবার একটু জল দিয়া ঢাকিয়া দাও । এই প্রকারে প্রায় তিন ঘণ্টা পরে মাংস বেশ সিদ্ধ হইলে নামাইবে । অবশেষে ইহাতে এক ছটাক জল দিবে । একবার ফুটিয়া উঠিলেই এবং অন্ন কোল (গ্রেভি) থাকিতে থাকিতেই নামাইবে ।

১০০৬। মটনবেক ।

—:০:—

মটনবেক ও এই প্রকারে করিতে হইবে । ইহা করিতে প্রায় চারি ঘণ্টা সময় লাগে ।

১০০৭। হিন্দুস্থানী কাবাব ।

—:০:—

উপকরণ ।—একটি মটনলেগ দেড় সের ওজনের, দই তিন ছটাক, আদা এক তোলা, পেঁয়াজ ছয়টি, শুক্ল লবঙ্গ দুইটি, নুন আধ তোলা, ঘি দেড় ছটাক, গোলমরিচ শুঁড়া আধ তোলা, আলু

শ্রাত্তী, পাটনাই বড় পেঁয়াজ চারিটা, জল তিন পোয়া, তেঁতুল দুই ছড়া ।

অনুবন্ধন।—দেড় সের ওজনের একটি লেগ আন । এই লেগের ভিতরে হাঁটুর সংযোগ স্থলে গাঁঠের মত একটি হাড় আছে । প্রথমে মাংসটা টিপিয়া টিপিয়া সেই হাড়টির জায়গা খুঁজিয়া বাহির করিতে হইবে । তার পরে লেগের উপর দিক হইতে ছুরি চালাইয়া মাংসটা সরাইয়া সরাইয়া ক্রমে মাঝখানে আনিবে । আবার নীচের দিকের হাড় হইতে মাংস সরাইয়া মাঝখানে আন । এইবারে গাঁঠটা মাংসের ভিতর হইতে বাহির কর । তারপরে এই গাঁঠ সংলগ্ন স্থানের পাশ দিয়া মাংসের ভিতরে ঐ লম্বা হাড়ের চারিদিকে ছুরি চালাও ; অর্থাৎ হাড় হইতে মাংস কাটিয়া আলাদা করিয়া দাও । যখন সমস্ত হাড়ের চারিদিকের মাংস এই প্রকারে খোলা হইয়া যাইবে তখন ঝাংএর হাড়টা উপর দিক হইতে লম্বা টানিয়া বাহির করিয়া ফেলিবে । এখন এ মাংসটা রোষ্টের মাংসের জায় আস্ত থাকিবে কেবল হাড় থাকিবে না ।

প্রণালী।—আলু ও চারিটা পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখ । আদা, পেঁয়াজ, শুক্ল লবঙ্গ পিষিয়া রাখ । এই পেষা মশলাতে দই, নুন একত্রে মিলাও । এখন মাংসের ভিতরে হাড়ের স্থানে এই পুর ভর । অবশিষ্ট যে মশলাটুকু বাঁচিবে তাহা মাংসের চারিদিকে মাখাইয়া দিবে ।

এখন হাড়িতে এক ছটাক ঘি দিয়া মাংস • ছাড় । উনানে হাড়িটা চড়াইয়া দাও, চাক ; নরম আঁচে চড়াইবে । আধ ঘণ্টা পরে যখন দেখিবে অনেকটা লাল হইয়া আসিয়াছে

তখন আধ পোয়াটাক জল দিবে। গোলমরিচ গুঁড়া ও মুন এই সময়ে দিবে। তারপরে আরো আধ ঘণ্টা পাকিবে। এইবারে একবার হাড়িটা উনানের পার্শ্বে রাখিয়া দাও।

কাইংপ্যান চড়াও। আধ ছটাক ঘি দাও। আলু ও পেঁয়াজ গুলি বাদামী রংএ ভাজিয়া উঠাও। ঘি, আলু ও পেঁয়াজ সব মাংসতে ঢালিয়া দাও। মাংস আবার চড়াও, সিদ্ধ হইবার জন্য প্রায় আধ সের জল দাও। মিনিট কুড়ি পরে আলু সিদ্ধ হইয়া আসিলে, আধ পোয়া জলে তেঁতুল গুলিয়া তাহার মাড়ি ইহাতে ঢালিয়া দিবে। মিনিট দশ পরে নামাইবে।

গুণাগুণ।—“মাংসঃমধুর শীতত্বাদ্গুরু ঘৃৎহণ মাষিকঃ”।

মেধমাংস মধুর এবং শীতল গুণ বিশিষ্ট হেতু গুরুপাক ও পুষ্টিকর। নানা মশলার সংযোগে ইহা বিশেষ উগ্রবীৰ্য্য খাদ্যে পরিণত হইয়াছে।

১০০৮। পাঁটার বুলি।

উপকরণ।—কচি পাঁটার রাংএর মাংস তিন পোয়া, জল তিন পোয়া, মুন প্রায় আধ তোলা, ঘি তিন কাঁচা, আলু ছয়টা, বড় পেঁয়াজ চারিটা, ময়দা এক কাঁচা, সিকি আধ ছটাক, অথবা নেবু একটা কিম্বা নূতন তেঁতুল তিন ছড়া।

প্রণালী।—তিন পোয়া রাংএর মাংস আনি। তাহার যে গাঁধর চর্কি আছে সেগুলি বাহির কর। হাড়ির হাড়িটা ভাজিয়া ফেল।

মুড়িয়া ভাঙ্গিয়া ফেলিবে। অথচ ছোড়া থাকিবে আলাদা করিবার
 দরকার নাই। ভাল করিয়া ধুইয়া এক পোয়া জল দিয়া চড়াইয়া
 দাও। ছয় সাতবার উন্টাইয়া উন্টাইয়া কাঁটা মার। আন্তে আন্তে
 সিদ্ধ হইতে দিবে। প্রায় মিনিট কুড়ি পরে জল টুকু শুকাইয়া গেলে,
 আধ পোয়া জল আবার দিবে। এখন নুন দিয়া ঢাকিয়া দাও।
 মিনিট চার পরে আবার কাঁটা মারিয়া উন্টাইয়া দিবে। মিনিট
 দশ বার পরে এই জলটা মরিয়া গেলে ঘিটুকু ঢালিয়া দিবে। কাঁটা
 মারিয়া মাংস ক্রমাগত উন্টাইয়া পাণ্টাইয়া লাল কর। মাংস
 অল্প অল্প লাল হইয়া আসিলে ইহাতেই আলু আর পেরাজ ছাড়িয়া
 লাল করিবে। তারপরে এক পোয়া জল ঢালিয়া দাও। এখন
 খুস্তি বা চামচ দিয়া হাড়ির লাল দাগ গুলা জলে গুলিয়া দিবে।
 নরম আঁচে বসাইয়া দিবে। প্রায় আধ ঘণ্টা পরে যখন দেখিবে
 মাংস অনেকটা সিদ্ধ হইয়া গিয়াছে ; তখন আধ ছটাক জলে ময়দা
 গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে। তারপরে যখন দেখিবে মাংস খুব
 ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া গিয়াছে তখন টক দিবে। মাংসের
 ত্রেণ্ডি দেড় ছটাক আন্দাজ থাকিলে নামাইবে।

আলু ও পেরাজ সিদ্ধ হইয়া গেলে উঠাইয়া রাখিবে। এগুলি
 যেন গুলিয়া ভাঙ্গিয়া না যায়। তারপরে মাংস হইয়া গেলে শেষে
 আবার ঢালিয়া দিবে। সব শুদ্ধ প্রায় দেড় ঘণ্টা সময় লাগিবে।

শুণাশুণ ।—লঘু মিথুনং নাতিশীতং কচিপ্রদং

নির্দোষ বাত পিত্তরং মধুরং বলদং পুষ্টিদকং ।

১০০৯ । পাঁটার গ্রীল ।

—:0:—

উপকরণ ।—পাঁটা এক সের, টক দই এক ছটাক, পেঁয়াজ তিনটা, আদা এক তোলা, ছুন প্রায় দশ আনি ভর, ঘি এক ছটাক, জল প্রায় আড়াই সের, আলু তিনটা ।

প্রণালী ।—পাঁটা আনিয়া তাহার ছাল বগাদি সাক করিয়া একবার ধুইয়া লও । তারপরে ডুমা ডুমা করিয়া কাট ।

পেঁয়াজ ও আদা বাঁটিয়া রাখ । আলুর খোসা ছাড়াইয়া আট টুকরা কাট । মাংসে দই, আদা ও পেঁয়াজ বাঁটার রস এবং ছুন মাখিয়া ভিজিতে দাও ।

তারপরে একটি হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি দিয়া এই মশলা-মাখা মাংস ছাড় । হাঁড়ি ঢাক । ক্রমে মাংসের জল মাংসেতেই মরিয়া গেলে খুঁতি দিয়া নাড়িয়া নাড়িয়া কষ । কষিতে কষিতে অল্প লাগিয়া যাইবার সম্ভব মনে হইলে একটু একটু জলের ছিটা দিয়া কষিবে । তারপরে একেবারে তিন পোয়া জল ঢালিয়া দিবে । এই জল মরিয়া গেলে আবার তিন পোয়া জল দিবে । ক্রমে আলু ও মাংস ভাল রূপে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে । ইহা করিতে তিন কোয়ার্টার হইতে এক ঘণ্টা পর্যন্ত সময় লাগে ।

—:0:—

১০১০ । ছুরানি কাবাব ।

—:0:—

উপকরণ ।—মাংস এক সের, দই এক পোয়া, ঘি আধ পোয়া, দিয়া ছয়টা, আদা আধ ছটাক, লবঙ্গ ছয়টা, ছোট এলাচ ছয়টা,

দারচিনি সিকি তোলা, মুন দশ আনি ভর, ধনে এক কাঁচা, জায়ফল ছয় রতি, জল আধ পোয়া, গোল পেঁয়াজ ছয়টা, ছোট পেঁয়াজ আধ পোয়া, শুকালকা ছয়টা।

প্রথালী।—আদা ছেঁচিয়া রাখ। ধনে কাঠ খোলায় চমকাইয়া লও। জায়ফলটা পিষিয়া একটি ছোট বাটীতে রাখিয়া দাও। লঙ্কা, ছোট এলাচ এবং দারচিনি গুঁড়া করিয়া রাখ। ছোট পেঁয়াজ গুলি লম্বা কুচি কাট। গোল পেঁয়াজ গুলি গোল চাকা কাটিয়া আলাদা রাখ।

ডিম গুলি লব্ধ সিক্ত করিয়া রাখ। মাংস ডুমা ডুমা করিয়া চব্বিশ টুকরা কাট।

একটি পাত্রে ছেঁচা আদা লইয়া রস কর। তাহাতেই মুন ও দই লইয়া মিশাও। ইহাতে মাংস প্রায় দুই ঘণ্টা ধরিয়া ভিজাইয়া রাখ।

যি চড়াইয়া লম্বা কুচি-কাটা পেঁয়াজ গুলি ভাজিয়া উঠাও। এই যি আলাদা রাখিয়া দাও পরে কাজে লাগিবে।

পেঁয়াজ, ধনে ও লঙ্কা একত্রে পিষিয়া লও। দয়ে ভিজান মাংসে এই পেয়া মশলা মাখ। এখন পেঁয়াজ ভাজা যিহে এই মাংস ছাড়িয়া আরো আধ পোয়া জল দিয়া উনানে চড়াইয়া দাও। নরম আঁচে আস্তে আস্তে এই জল মরুক। প্রায় কুড়ি পঁচিশ মিনিটের মধ্যে জল মরিয়া গেলে জাফরান গোলা দিয়া লাল করিয়া কষ।

সিক্ত ডিমের খোলা ছাড়াইয়া গোল চাকা কাট। চাকা পেঁয়াজ-কাটা গুলি আন। এখন এক বিষং লম্বা ছয়টি বাঁশের কাটি আন। প্রত্যেক কাঠিতে প্রথমে এক চাকা মাংস তারপরে এক চাকা পেঁয়াজ তারপরে এক চাকা ডিম এই একারে পরে পরে

গাঁথিয়া যাও, যে অবধি কাঠি ভরিয়া না যায় । ছয়টি কাঠিতে মাংস
গাঁথা হইয়া গেলে মাংসের হাঁড়িতে মশনার উপরে এগুলি
সাজাইয়া রাখ । আরো আধ পোয়া জল দিয়া হাঁড়ি দমে রাখিয়া
দাও । ঘিের উপরে থাকিলে তবে নামাইবে ।

১০১৯ । ময়দা দিয়া ল্যাস লেগ বয়েল ।

—:০:—

উপকরণ।—ল্যাস লেগ একটি, ময়দা আধসের, জল পাঁচপোয়া,
হুন প্রায় আধ তোলা, ঘি আধ ছটাক ।

প্রণালী।—ময়দাতে ঘিের ময়দান দিয়া খুব শক্ত করিয়া মাখ ।
বেলুন দিয়া বেল । প্রথমে গোল করিয়া বেল । তারপরে সেটা
ভাঁজ করিয়া আবার বেল । আবার ভাঁজ কর । এই প্রকারে
তিন চারিবার ভাঁজ কর । মাংসে হুন মাখিয়া চারিধারে
কাঁটা মার । তারপরে এই ময়দাতে জড়াও । চারিধারে ভাল
করিয়া মুড়িয়া দিবে ।

হাঁড়িতে জল চড়াও । যখন জলটা টগ্‌বগ্‌ করিয়া ফুটিতে থাকিবে
মাংস ছাড়িবে । জল কমিয়া আসিলে আবার জল দিবে । প্রায়
দেড় ঘণ্টা পরে মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে ।

ইহার সহিত ছধের সম ও পালমের আখীরা, আলু, শসা,
নাম কুমড়া সিদ্ধ দিবে ।

১০১২ । মুরগীর শফেদ কাবাব ।

—:O:—

উপকরণ ।—মুরগী একটি, দুধ আধ সের, জল তিন পোয়া, ময়দা এক ছটাক, ভাত এক মুঠা, কিসমিস চৌদ্দটা, জায়ফল গুঁড়া সিকি তোলা, নুন দুয়ানি ভর ।

প্রণালী ।—মুরগী সাফ কর । আধসের দুধ ও একপোয়া জল মিশাও । ইহাতে মুরগী দু ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ ।

ভাতে জায়ফল গুঁড়া, কিসমিস ও নুন মাখ । তারপরে মুরগীর পেটের ভিতরে এই পুর ভরিয়া সেলাই করিয়া দাও । ইহার গা মুছিয়া ফেল । ইহার গারে ময়দা মাখাও । এখন মুরগী একটি নৈপকিনে জড়াও ।

হাঁড়িতে জল টগবগ করিয়া ফুটিতে থাকিলে পর তাহাতে এই কাপড় জড়ান মুরগী ছাড়িবে ; আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইতে দাও । হাঁড়ির মুখ বন্ধ করিয়া দাও । প্রায় কুড়ি পঁচিশ মিনিট সিদ্ধ হইতে লাগিবে ।

ইহার সহিত ডিমের সস বা সেলোরি সস দিবে ।

১০১৩ । তুর্কি কাবাব ।

—:O:—

উপকরণ ।—মুরগী একটি, চাল আধপোয়া, সুপের জল হাড় আধসের, মাংস আধপোয়া, ভাল চাপ দই একছটাক, শুকালক্ষা গুঁড়া সিকিতোলা, জায়ফল গুঁড়া দুয়ানি ভর, নুন প্রায় আধতোলা, বেকন দু তিন স্লাইস, মাখন এক ছটাক ।

প্রণালী।— ভাল চর্কিওলা মুরগী আনিয়া সাফ কর । ইহার ভিতরে খুব গরম জল দিয়া পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া ফেলিবে । ভিতরে যেন একটু ও রক্ত বা অন্য কিছু না থাকে । তাহা হইলে ইহার ভিতরের পুর খারাপ হইয়া যাইবে ।

দইটা একটি কাপড়ে বাঁধিয়া ঝুলাইয়া দাও । দয়ের জল বারিয়া থাক । একটি হাঁড়িতে হাড়, মাংস ও দেড়সের জল দিয়া সুপ চড়াও । প্রায় আড়াই ঘণ্টা পরে সুপের জল যখন দেড়পোয়া আন্দাজ থাকিবে নামাইয়া ছাঁকিয়া ফেলিবে । এখন এই সুপমাতে ভাল ছাড়িয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও । একটু হুন দাও ।

মিনিট কুড়ির মধ্যে ভাত সিদ্ধ হইয়া গেলে হাঁড়ি হু তিন বার ঝাঁকড়াইয়া নামাইয়া রাখ । এবারে পুর প্রস্তুত কর । ভাতে দই, আধ ছটাক মাখন, জারফল গুঁড়া, গুরু লব্ধা গুঁড়া, এক চুটকি হুন মাখ । এই পুর মুরগীর পেটের ভিতরে ভর । মুরগী ভাল ঝরিয়া সেলাই কর । তারপরে মুরগীর চারিধারে বেকনের প্লাইস জড়াও । ইহার উপরে আবার বি-মাখা কাগজ ভাল করিয়া জড়াও । এখন গ্রীলদানিতে মাখন দিয়া রোস্ট কর । প্রায় এক ঘণ্টা লাগিবে ।

তারপরে কাগজ খুলিয়া বেকন সমেত মুরগী গরম জলের ডিশে সাজাইয়া দিবে । মুরগীর চারিধারে ভাতের ভিচামেল সস দিয়া তবে পাঠাইবে । এই প্রকারে মুরগী কাবাব করিলে মুরগীর মাংস শাদা ধবধবে থাকিবে ।

১০১৪ । চিকন গ্রীল ।

—:O:—

উপকরণ ।—চিকন একটি, মাখন আধছটাক, ঘি আধ ছটাক, পেরোজ তিনটা, মুন ছয়ানি ভর ।

প্রণালী ।—চিকন সাফ করিয়া ধোও । তারপরে শুক করিয়া মোছ । এখন পিঠের দিকে চিরিয়া দাও । পায়ের দিকে এবং ডানার দিকে ছইটা কাঠি বিঁধিয়া দিবে । তাহা হইলে মুরগীটা বেশ চেপটা হইয়া থাকিবে । ইহার উপরে মাখন মাখাও ।

তারপরে ভিতরে ও বাহিরে মুন এবং পোলমরিচ গুঁড়া মাখিরা দিবে ।

গ্রীলদানি চড়াও । মুরগীর নীচের দিকটাই প্রথমে গ্রীলদানির উপরে রাখিবে । তারপরে ক্রমে উল্টাইয়া দিবে । মেটে ও পাতরি ডান্কাতে সাজাইয়া দিবে ।

তারপরে পেরোজ ঢাকা কাটিবে । ঘিয়ে ভাজিয়া মুরগীর উপরে সাজাইয়া দিবে ।

ইহার সহিত আলুসিদ্ধ, ট্যাডস সিদ্ধ, মাসকুম কেটসাপ দিবে ।

১০১৫ । কেপন ।

—:O:—

উপকরণ ।—কেপন (খাসিমোরগ) একটা, ভেড়ার কিমা মাংস এক ছটাক, রুটী এক প্লাইস, পেরোজ একটা, আলু ছইটা, কাঁচা লঙ্কা দুটী, বাগানে মশলা তিন চার ডাল, জল প্রায় তিন পোয়া, মুন সিকি তোলা ।

প্রণালী।—মুরগী মাফ করিয়া রাখ।

কিমা মাংস প্রায় তিন ছটাক জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও। এই সময় ইহাতে আলু দুটি ও সিদ্ধ করিতে দাও। মাংস সিদ্ধ হলে রুটীর শাঁস ভিজাইয়া দাও, পেঁয়াজ, কাঁচা লঙ্কা ও বাগানে মসলা কিমা করিয়া রাখ। এবারে কিমা মশলা, সিদ্ধ মাংস, রুটীর শাঁস (জল নিংড়াইয়া লইবে) ও একটু মুন একত্রে মিলাও। ইহাই মুরগীর ভিতরে পূর দাও। এবারে মুরগীটা ঠিক করিয়া বাঁধ।

আধ সের জল দিয়া মুরগী নরম আঁচে সিদ্ধ করিতে চড়াও। মাঝে মাঝে কাঁটা মারিবে। প্রায় পঁয়ত্রিশ মিনিটে সিদ্ধ হইয়া এবং এট জল মরিয়া গেলে পর ইহার যে দি বাহির হইবে, সেই দিগেতেই মুরগী কষিয়া লাল করিবে। তারপরে আবার এক ছটাক জল দিয়া গ্রেভি করিয়া লইবে।

১০১৬। টিকালি কাবাব।

—:০:—

উপকরণ।—ডিম একটা, মাংস একসের, পেঁয়াজ এক পোয়া, দি আধ পোয়া, দই একপোয়া, গোল মরিচ গুঁড়া সিকিভোলা, ছোট এলাচ তিনটা, লঙ্গ পাঁচ ছটাক, দারচিনি আধ তোলা, আদা একতোলা, ধনে একতোলা, মুন প্রায় দশআনি ভর।

প্রণালী।—মাংস মোটা মোটা চপের মত করিয়া কাট। প্রত্যেক চপটা নোড়া দিয়া খেঁতলাইয়া রাখ। পেঁয়াজ, আদা, লঙ্গ, ছোট এলাচ, দারচিনি, চমকান ধনে মুন একে একে গিঁদিয়া রাখ।

এখন এই পেঁষা মশলার সহিত বি, দই, মুন, গোলমরিচ শুঁড়া মিশাও। মাংস এই মশলাতে প্রায় তিন চার ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ। তারপরে লোহার তারে মাংসগুলি গাঁথ। কাঠের কয়লার আগুনে সেক। লোহার সিক যত ঘুরাইবে মশলা গুলি বাসন হইতে উঠাইয়া উঠাইয়া মাংসের গায়ে তত লাগাইয়া যাইবে। মাংস ঝলসান রকমের হইলেই দেখিবে বেশ নরম হইয়া গিয়াছে। তার পরে নামাইবে।

১০১৭। বাহাদুর কাবাব।

—:0:—

উপকরণ।—ডিম ছয়টা, মুন আধ তোলা, গোটা ধনে এক কাঁচা, আদা আধতোলা, শুকালকা তিনটা, দারচিনি সিকিতোলা, ছোট এলাচ তিনটা, লবঙ্গ ছয়টা, জায়ফল আধখানা, গোলমরিচ সিকিতোলা, বাদাম একছটাক, পেঁয়াজ আগপোয়া, বি আধ পোয়া, মাংস আধ সের, ময়দা আধ কাঁচা, বাগানে মশলা তিন ডাল, কাঁচালকা দুটা।

প্রণালী।—ছয়টা ডিম আদা, দুটা পেঁয়াজ, কাঁচা লবঙ্গ ও বাগানে মশলা কিম্বাকর। বাকী পেঁয়াজ চাকা কাটে। চারিটা লবঙ্গ আন্ত রাখিয়া দাও। আর বাকী লবঙ্গ, ছোট এলাচ, দারচিনি এবং জায়ফল একত্রে শুঁড়া করিয়া রাখ। শুকালকা, ধনে, গোলমরিচ একটু চমকাটয়া লইয়া পিষিয়া রাখ, ইহার সহিত আদা টুকুও পিষিয়া লইবে।

বাদাম পিষিয়া আলাদা রাখ। মরদা, দই, বাদাম বাটা, ছয়ানি ভর মুন একত্রে গুলিয়া রাখ ।

ডিমগুলির উপর কাচে একটু একটু খোলা তালিয়া ইহার ভিতরের তরবার একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ । ডিমগুলি ফেটাও । তার পরে ইহাতে একটু মুন ও কিয়া মশলা মিশাও । আবার ইহা ডিমের খোলার ভিতরে বতটা করিয়া ধরে, তুলিয়া দাও । মরদা গাঢ় করিয়া গুলিয়া অতি ডিমের খোলার মুখ বন্ধ করিয়া দিবে । তাহা হইলে খোলার ভিতরের জিনিষ বাহির হইয়া বাইতে পারিবে না । এখন কুটম্ব অলে ডিমগুলি আন্তে আন্তে সোজা করিয়া ছাড়িবে অর্থাৎ মুখ যেন উপরদিকে থাকে । আর মিনিট পনেরর মধ্যে সিদ্ধ হইয়া বাইবে । তারপরে বাহির করিয়া খোলা ছাড়াইয়া ডিমগুলি আদত রাখ ।

মাংস আন্ত সিদ্ধ করিতে চড়াও । আর এক বর্টা পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাও ।

যি চড়াইয়া লস ছাড় । বাদাম-গোলা ছাড়িয়া বাষার দাও । তারপরেই সিদ্ধমাংস ইহাতে ছাড়িবে । হু তিনবার নাড়াচাড়া করিয়া নামাও । এখন ইহার উপরে গরম মশলার গুঁড়া, তুলা লকা গুঁড়া ছড়াইয়া দাও । এখন গরম জলের ডিশে ইহা সাজাইয়া রাখ ।

এবারে ডিমগুলিতে পেয়া মশলা রাখ । এখন ডিমগুলি সিকে গাঁথিয়া সেক । অতি সাবধানে করিবে দেখ যেন ডিমগুলি তালিয়া না যায় । তারপরে এই ডিমগুলি একটি পাত্রে রাখিয়া এই মাংসের সহিত একত্রে খাইতে দিবে ।

১০১৮। মুরগীর গিরানি কাবার।

—:০:—

উপকরণ।—মুরগী একটি, আদা আধ তোলা, পেঁয়াজ এক ছটাক, ছোট এলাচ একটা, লবঙ্গ তিন চারিটা, দারচিনি সিকি তোলা, দি বেড় ছটাক, আলু চারিটা, দই আধ পোয়া, নুন প্রায় আধ তোলা, গুলালকা দুইটা, বাদাম বোলটা, কিসমিস কুড়িটা, তেঁতুল এক ছড়া।

প্রণালী।—পেঁয়াজ অর্ধেকটা লম্বা কুচি কাট। বাকী অর্ধেক পেঁয়াজ, আদা, গুলালকা সব একত্রে পিষিয়া রাখ।

বাদাম ভিজাইয়া খোসা ছাড়াইয়া রাখ। কিসমিস বাছিয়া ধুইয়া রাখ। মুরগীতে বাঁটা মশলা, নুন ও দই মাখিয়া প্রায় দু ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ। আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ। আন্ত পেঁয়াজগুলির কেবল খোসা ছাড়াইয়া রাখ।

হাঁড়িতে দি চড়াও। কুচি পেঁয়াজগুলি লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও। এখন ইহাতে আলু ও আন্ত পেঁয়াজগুলি কষিয়া উঠাও। ঐ দিবে গরম মশলা ও তেজপাতা ছাড়। গরম মশলার গন্ধ বাহির হইলে মশলা-মাখা মুরগী ছাড়। খুব লাল করিয়া কষ। জলের ছিটা দিয়া দিয়া কষিবে। বেশ লাল হইয়া আসিলে আধ সের আন্দাজ জল দিবে। আলু দিবে। ক্রমে মাংস ও আলু খুব ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া গেলে বাদাম ও কিসমিস দিবে। তেঁতুলটুকু গুলিয়া তাহার মাড়িটা ইহাতে ঢালিয়া দিবে। তার পরে জল মরিয়া অল্প গ্রেভির মত থাকিলে পর তবে নামাইবে।

১০১৯ । খুসানি কবাব ।

—:০:—

উপকরণ ।—ভেড়ার কাঁধের মাংস প্রায় দেড়সের, দুই আধ পোয়া, চি আধ পোয়া, পেঁয়াজ আধপোয়া, রসুন দু কোয়া, শুকালকা পাঁচটা, লবঙ্গ দশটা, ছোট এলাচ তিনটা, দারুচিনি দুয়ানি ভর, ধনে এককাঁচা, গাওয়া চি বা ভাল মাখনের চি আধপোয়া, খুন প্রায় পোন তোলা, আদা একতোলা ।

আদা বাঁটিয়া রাখ । পেঁয়াজ চাকা কাট । ধনে চমকাইয়া শুঁড়াইয়া রাখ । গরম মশলা শুঁড়াইয়া রাখ । রসুন ছেঁচিয়া রাখ । শুক্ক লকা শুঁড়া করিয়া রাখ ।

ভেড়ার কাঁধের মাংসের হাড় বাহির করিয়া ফেল । মাংসের চারিধারে ভাল করিয়া কাঁটা মার । এখন আদা বাঁটা, ধনে শুঁড়া, গরম মশলা শুঁড়া, রসুন ছেঁচা, শুকালকা শুঁড়া, আধ পোয়া চি, খুন সব একত্রে মিশাইয়া মাংস ইহাতে ভিজাইয়া রাখ । সারাদিন ভিজান থাকিলে পর ঠিক খাইতে দিবার আগে মাংস হাঁড়ি করিয়া আঙুনে নরম আঁচে চড়াইবে । মিনিট কুড়ি পঁচিশপরে ইহার জল মরিয়া গিয়া মাংস বেশ নরম হইয়া আসিলে গ্রীলদানীতে রাখিয়া আঙুনের উপর উন্টাইয়া পাণ্টাইয়া লাল করিবে । তারপরে নামাইয়া গরম জলের ডিশের উপরে মাংস রাখিয়া ভাল গাওয়া ঘিটা ইহার উপরে ঢালিয়া দিবে ।

১০২০ । আইরিস স্টু ।

—o—

উপকরণ ।—পাঁচটা পেঁয়াজ, আদা এক তোলা, আলু দশটা, তেঁজপাতা দুইটা, দারচিনি সিকি তোলা, লবঙ্গ তিনটা, ছোট এলাচ একটা, মটন আধ সের, জল সাড়ে পাঁচ পোয়া, নুন পোন তোলা, ময়দা দেড় কাঁচা, দুধ আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—পেঁয়াজ মোটা মোটা চাকা কাট । আদা পাতলা চাকা কাট । আলুর খোসা ছাড়াইয়া মোটা চাকা কাট । মাংস বড় বড় টুকরা করিয়া রাখ ।

একটা হাঁড়িতে আধ সের জল দিয়া মাংস চড়াইয়া দাও । ইহার ফেনার স্তায় গাদ বাহির হইলে পর নামাইবে এখন মাংসের এই জল ঝরাইয়া ফেল । ভাল জল দিয়া দু তিন বার ধুইয়া ফেল । এখন হাঁড়িতে মাংস রাখিয়া তাহাতে সারে তিন পোয়া জল, আলু, পেঁয়াজ, আদা, বাগানের মশলা, গরম মশলা, তেঁজপাতা, নুন সব দিয়া ঢাকিয়া দাও । মাংস এবং আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে পর দুধে ময়দা গুলিয়া ঢালিয়া দাও । এই বেলা আরও আধ পোয়া জল দিবে । বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে ।

১০২১ । ভেজিটেবল মটন স্টু ।

—::—

উপকরণ ।—শালগম একটা, আলু পাঁচটা, গাজর দুইটা, মটন আধসের, বাধাকপি সিকিখানা, বিলাতী বেগুন তিনটা, ঘি এক

ছটাক, জল আড়াই পোরা, নুন আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, সিকা আধ ছটাক, দারচিনি সিকি তোলা, ছোট এলাচ ছটি, লবঙ্গ পাঁচটা, কাঁচা লঙ্কা ছয়টা।

প্রণালী।—শালগম, আলু, গাজর ডুমা ডুমা করিয়া বানাও। বাধাকপি দুতিন টুকরা করিয়া কাট। মাংস ডুমা ডুমা করিয়া কাট।

হাঁড়িতে আধ ছটাক ঘি চড়াও। শালগম, আলু, গাজর কষ। ইহাতেই আবার আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া গরম মশলা গুলি ছাড়। গরম মশলার খোসবো বাহির হইলে মাংস কষ। মিনিট পাঁচ মাংস কষা হইলে পর গাজর, শালগম এবং আলু দাও। দুই মিনিট পরে বাধাকপি দাও। তারপরে জল ঢালিয়া দাও। এবারে নুন ও কাঁচা লঙ্কা দিবে। প্রায় মিনিট কুড়ি সিদ্ধ হইলে পর নিলাতি বেগুন দিবে। সিকা টুকুঢালিয়া দাও। ইহারপরে আরো পাঁচ মিনিট ফুটিলে তবে নামাইবে।

১০২২। পাঁটার হ্যান।

—:O:—

উপকরণ।—বাসী পাঁটার মাংসের রোষ্টে আধসের, নুন প্রায় পাঁচ আনি ভর, বড় পেঁয়াজ তিনটা, আদা এক তোলা, কাঁচালঙ্কা তিনটা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, ঘি আধ ছটাক।

প্রণালী।—মাংস শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাট। আদা ও পেঁয়াজ চাকা কাট। কাঁচা লঙ্কা চিরিয়া রাখ। আলু আধখানা কাট। একটি হাঁড়িতে আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া মাংস ছাড়। নুন দিয়া হাঁড়ি ঢাক। দশ পনের মিনিট পরে ইহা অন্ন ভাজা ভাজা হইয়া

আসিলে পেঁয়াজ, আদা ও কাঁচালঙ্কা দাও। একটু একটু জল
আছড়া দিয়া দিয়া মাংস লাল করিয়া কষ। লাল হইলে আলু ছাড়।
তিন চারবার নাড়িয়া আধ পোয়া জল দাও। আগে কষিবার সময়
তিনছটাক জল খাওয়াইতে হইবে। গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া হাঁড়ি
ঢাক। মিনিট পনের সিক হইলে পর রসারসা থাকিলে নামাইবে।
অতি সামান্য গ্রেভি থাকিবে।

হ্যাশ টাটকা মাংসেরও করা যাইবে।

১০২৩। মুরগীর ফু বিলাতীবেগুণ দিয়া।

—:o:—

উপকরণ।—একটা মুরগী, বড়আলু একটা, বড় পেঁয়াজ একটা,
লঙ্কা ছয়টা, আদা আধতোলা, নেবু দুই, বি দেড় কাঁচা, মুন আধ
তোলা, জল তিন পোয়া।

প্রণালী।—মুরগীর ছাল ছাড়াও; তাহা হইলে পালকাদি সব
উঠিয়া যাইবে। আর গরম জলে ডুবাইবার আবশ্যক নাই।
আঁতরি ইত্যাদি সাফ কর তারপরে আটটুকরা কাট।

আলুর ধোসা ছাড়াইয়া ডুমা আট টুকরা কাট। পেঁয়াজ প্লাইস
কাট। চারটা লঙ্কা চিরিয়া রাখ, আর দুইটি আঁস্ত রাখ। আদা
চাকা কাট। বিলাতী বেগুণ আধখানা করিয়া কাট।

হাঁড়িতে বি চড়াইয়া মাংস ছাড়। প্রায় দশ মিনিট কষিয়া
আলু ছাড়। আবার পাঁচ মিনিট কষিয়া জল ঢালিয়া দাও।

আদা, পেঁয়াজ, কাঁচা লবঙ্গ ও হুন ছাড়। আধ ঘণ্টা সিদ্ধ হইলে পর বেগুন এবং নেবুর রস দাও। ইহার পরে আরো মিনিট পনের ফুটিলে তবে নামাইবে।

এই ঠু হইতে প্রায় তিন কোয়ার্টার সময় লাগে।

১০২৪। ফিরিন্দী মটন ফু।

—:—

উপকরণ।—মটন দেড় পোয়া, বি এক ছটাক, আলু দশটা, ছোট এলাচ একটা, লবঙ্গ তিন চারিটা, দারচিনি সিকি তোলা (এক গিরা), পেঁয়াজ ছয়টা, কাঁচা লবঙ্গ ছয়টা, বাগানে মশলা তিন চার ডাল, আদা এক তোলা, হুন আধ তোলা, জল সাড়ে তিন পোয়া, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, ময়দা এক কাঁচা।

প্রণালী।—ছয়টা আলুর খোসা ছাড়াইয়া আন্ত রাখ। মাংস ডুমা ডুমা কাট। চারিটা পেঁয়াজ লবঙ্গ কুচি কাট। কাঁচা লবঙ্গ আধ চির কাট। চারিটা আলু কুচি কাট। দুটী পেঁয়াজ বাগানে মশলা কিমা কর। আদা ছেঁচিয়া রাখ।

হাঁড়ি করিয়া মাংস প্রায় তিন পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। সিদ্ধ হইয়া গেলে মাংস ও সুকরা আলাদা আলাদা রাখ।

এক ছটাক বি চড়াইয়া আন্ত আলুগুলি কষিয়া উঠাও। এই বিয়ে মাংস কষ। ইহাতে গরম মশলা, অর্ধেক পেঁয়াজ কুচি, এবং চারিটা কাঁচা লবঙ্গ ছাড়িয়া কষিতে থাক। পেঁয়াজ আধ-ভাজা রকম

হইলে সুরগী চালিয়া দিবে । আরো দেড় পোয়া জল দিবে । হাঁড়ি ঢাকা দাও । এখন ফুটিতে থাকুক ।

আর একটা হাঁড়িতে আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া আলু কুচি কষ । আলু আধ-কষা হইলে পেঁয়াজকুচি ও বাগানে মশলা ছাড় ; মুন দাও । এখন বেশ লাল করিয়া কষা হইলে আধ পোয়াটাক জল দাও । এই জল ফুটিয়া উঠিলে ঐ মাংসটা ইহাতে চালিয়া বাধার দাও । তারপরে গোলমরিচ শুঁড়া দাও । আলু বেশ সিদ্ধ হইয়া আসিলে ময়দা জলে গুলিয়া ইহাতে চালিয়া দাও । বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে ।

১০২৫ । মুরগীর ব্রাউন ষ্টু ।

—:o:—

উপকরণ ।—মুরগী একটি, মুন প্রায় ছআনি ভর, ঘি এক ছটাক, পেঁয়াজ পাঁচটা, আদা আধ তোলা, জল আধ সের, আলু চারিটা, ময়দা আধ কাঁচা ।

প্রণালী ।—মুরগী সাফ করিয়া প্রতি কবজীতে কাট । বার টুকরা হইবে । ধোও ।

পেঁয়াজ ও আদা চাকা কাট । আলু আধ থান। করিয়া বানাও । ঘি চড়াও । বিষে মুরগী ছাড়, মুন দাও । কষ । অল্প লাল্চে দাগ হইয়া আসিতেছে দেখিলে পেঁয়াজ ও আদা চাকা দিবে । এক ছটাক জল দিবে । হাঁড়ি ঢাক জলটুকু মরিয়া থাক । মাংস লাল হইয়া ভাজা ভাজা হইলে আলু ছাড়িবে । আলুও

লাল করিয়া কষ । তারপরে মাংস ও আলু চারিধারে ঠেলিয়া রাখিয়া মধ্যখানে ময়দা দাও । খুঁটি দিয়া নাড়িতে নাড়িতে লাল হইয়া আসিলে প্রায় দেড় পোয়াটাক জল দিবে । মাংস ও আলু বেশ সিদ্ধ হইয়া আসিলে এবং গ্রেভিও গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে ।

১০২৬ । মটনের ব্রাউন ষ্টু ।

—:০:—

উপকরণ ।—ভেড়ার শোল্ডারের (কাঁধের) মাংস এক সের, আলু দশটি, ঘি এক ছটাক, মুন আধ তোলা, ছোট পেঁয়াজ তিনটি, পাল্লি দু ডাল, সেলেরি দু ডাল, জল পাঁচ পোয়া, সিকি দেড় ছটাক, চিনির রং এক ছটাক, গোলমরিচের গুঁড়া সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—মাংস ডুমা ডুমা করিয়া কাট । আলুর খোসা ছাড়াইয়া অর্ধেক করিয়া কাট । পেঁয়াজ, পাল্লি ও সেলেরি কিমা কর ।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও । আলু বাদামী রং করিয়া কষিয়া উঠাও । এই ঘিরে মাংস ছাড় । হাঁড়ি ঢাক । মাংসের জল বাহির হইবে । তার পর এই জল মাংসেতেই শুকাইয়া গেলে পর কিমা মশলা ছাড় । মাংস বেশ লাল হইয়া আসিলে তিন পোয়া জল দিবে । মাংস অনেকটা সিদ্ধ হইয়া আসিলে আবার আধ সের জল দিবে, আলু

এক পোয়া আম্রাজ খেতি থাকিলে পর সিকা দিবে । সিকা দিবার পরে হু এক ফুট ফুটিলে তবে চিনির রং দিবে । তাহা হইলে ইহার রং বেশী লাল হইবে । হু তিন ফুট ফুটিলে গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া নামাইয়া ফেলিবে ।

১০২৭ । হজপজ ।

—:০:—

উপকরণ ।—ভেড়া বা ছাগলের মাংস আধ সের, জল এক সের, গাজর দুটি, শালগম একটি, পেঁয়াজের কলি হু তিনটী, বড় পাটনাই পেঁয়াজ চার পাঁচটি, আলু পাঁচ ছয়টা, বাগানে মশলা তিন চার ডাল, তেজপাতা এক খানি, লঙ্গ দুটি, ছোট এলাচ একটি, দারচিনি সিকি তোলা, ঘি এক ছটাক, ময়দা দেড় কাঁচা, মুন আধ তোলা, গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, কাঁচা লঙ্কা তিন চারিটী, সিকা আধ ছটাক, চিনির রং আধ ছটাক, বিলাতী বেগুন চারিটী ।

প্রণালী ।—মাংস ডুমা ডুমা করিয়া কাট । গাজর, শালগম, আলু ডুমা ডুমা করিয়া কাট । পেঁয়াজগুলি আস্ত রাখিয়া দাও । পেঁয়াজের কলি তিন চার ভাগ করিয়া কাট । বাগানে মশলা হু তিন ভাগে কাটিয়া রাখ ।

মাংস এক সের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে হাঁড়ি নামাইয়া স্ক্রুয়া ও মাংস আলাদা আলাদা

এবারে যি চড়াইয়া তেজপাতা, লব, ছোট এলাচ, দারচিনি ছাড়। ঘিের স্বগন্ধ বাহির হইলেই শব্দী ছাড়িবে। অন্ন ভাজা ভাজা করিয়া লও। তার পরে ঐগুলি তুলিয়া রাখিয়া মাংস ছাড়িয়া ভাজা ভাজা কর। ময়দা নুন ও গোলমরিচগুঁড়া দাও। খুঁটি দিয়া নাড়িয়া লাল করিয়া লইয়া তাহাতে সুরুরা ঢাল। এখন শব্দীগুলিও দাও। কাঁচালঙ্কা দু একটা আস্ত দাও। দু একটা চিরিয়া দাও। বিলাতী বেগুন ছাড়। মাংস, শব্দী প্রভৃতি বেশ সিদ্ধ হইয়া আসিলে সিকি ও চিনির রং দিবে। মিনিট পাঁচ পরেই নামাইয়া ফেলিবে।

১০২৮। মটন স্টু।

—:0:—

উপকরণ।—মটন আধ সের, যি এক ছটাক, পাটনাই পেরাজ ছয়টি, আদা এক তোলা, আলু সাতটি, ময়দা আধ ছটাক, জল তিন পোয়া, ছোট তেমতি বারটা, পার্লি ও সেলোরি সাত আট ডাল, কাঁচালঙ্কা পাঁচটি, নুতন তেঁতুল চার গিরা, মুন প্রায় আধ তোলা।

প্রণালী।—আধ সের মটন আনিয়া ডুমা ডুমা করিয়া কাটি। ধোও। পেরাজের খোসা ছাড়াইয়া, আস্ত রাখ। আলু আধ খানা করিয়া বানাইয়া ধুইয়া রাখ। আদা চাকা চাকা করিয়া কাটিয়া রাখ। দুটি কাঁচালঙ্কা চিরিয়া রাখ। তেমতি গুলি আধখানা করিয়া কাটি। বাগানে মশলা দু তিন ভাগে কাটিয়া রাখ।

এখন একটি হাঁড়িতে মাংস রাখিয়া তাহাতে এক ছটাক জল দিয়া উনানে চড়াইয়া দাও। মাংসের জল বাহির হইবে। জল মাংসেতেই আবার মরিয়া গেলে পর হাঁড়ি নামাইবে।

এবারে আর একটি হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি চড়াইয়া পেরোজ লাল কর। পেরোজ উঠাইয়া আলুগুলি কষ। আলুর গা বাদামী রংএর হইয়া আসিলে উঠাইয়া সেই ঘিষে মাংস ছাড়িবে। মাংস সাত আট মিনিট নাড়িয়া ইহাতেই আধ ছটাক ময়দা দাও। ময়দা লাল হইয়া ভাজা ভাজা হইলে পর তিন পোয়া জল ঢালিয়া দিবে। এখন আদা, দুটি চেরা কাঁচা লঙ্কা, দুটি আস্ত কাঁচা লঙ্কা, তেঁমতি, বাগানে মশলা ও নুন দাও। মাংস আধদিক হইয়া আসিলে আলু ও পেরোজ ছাড়িবে। আলু ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া গেলে দেড় পোয়া জলে তেঁতুল গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে। এই জল দিবার মিনিট সাত আট পরে নামাইবে।

ভোজন বিধি — ইহার সহিত পাঁটুকটীও খাইতে পার।
আবার দুটি ভাতের সহিত খাইলেও ভাল লাগিবে।

১০২৩। মুরগীর ঝেঁ।

—:০:—

উপকরণ।—মুরগী একটি, আলু তিনটী, ঘি আধ ছটাক, পেরোজ দুটী, পার্লি দু ডাল, লঙ্গ দুটী, দারচিনি দিকি তোলা, নুন প্রায় ছয় আনি ভর, জল আধ সের, ময়দা এক কাঁচা, বড় পেরোজ তিনটী।

প্রণালী।—মুরগী আট টুকরা কাট। আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধ খানা করিয়া কাট।

দুটী পেরোজ ও পার্লি পাতা লম্বা কুচি কাট। আর তিনটি বড়

ধি চড়াও। আনুগুলি ভাজিয়া উঠাও। এই বিষয়েতেই লক্ষ
ও দারচিনি ছাড়। পেঁয়াজ ও পার্লি পাতা ছাড়। মুন ও আধ
ছটাক জল দাও।

হাঁড়ি ঢাক ; জলটুকু মরিয়া গেলে পর ময়দা জলে গুলিয়া
ইহাতে ঢালিয়া দাও। এখন আধসের জল দাও। মাংস আধ সিদ্ধ
হইয়া আসিলে আন্ত পেঁয়াজ ও আলু ছাড়। এখন দমে রাখিয়া
দাও। আন্তে ২ সিদ্ধ হইবে। শেষে ইহাতে তিন ছটাক আনারাজ
গ্রেভি থাকিলে নামাইবে। ইহা যেমন সুস্থলোকের জন্য খাওয়া ;
আবার দুর্বলদিগেরও পথ্য হইতে পারে।

১০৩০। চিকন ঝুঁ।

—:0:—

উপকরণ।—একটি ছোট মুরগী বা একটি চিকন (বাচ্চামুরগী),
জল এক সের, আলু ছটী, পেঁয়াজ একটি, আদা সিকি তোলা,
মুন প্রায় ছয়ানি ভর, ময়দা এক কাঁচা, দুধ আধ পোয়া।

প্রণালী।—মুরগী সাফ করিয়া প্রতি কজীতে কাটিয়া আট
টুকরা কর। আলু চাকা চাকা করিয়া বানাও। পেঁয়াজ ও আদা
চাকা কাট।

হাঁড়িতে আগ সের জল চড়াইয়া দাও। জল ফুটিতে থাকিলে
মাংস ছাড়িবে। মিনিট পাঁচ ছয় পরে ইহার গাদ উঠিলে সে
জলটা ফেলিয়া একটু ঠাণ্ডা জল দিয়া ধোও। এখন আবার
হাঁড়িতে মাংস রাখিয়া আধ সের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও।

আলু, আদা ও পেঁয়াজ চাকা দাও। নুন দাও। মিনিট কুড়ি পঁচিশ পরে আলু ও মাংস সিদ্ধ হইয়া আসিলে ময়দা একটু ছধে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। দু তিনবার ফুটিলে এবং গাঢ় হইলেই একবার নাড়িয়া দিয়া নামাইয়া ফেলিবে। ইহা ছোট ছেলেরাও খাইতে পারে।

১০৩১। বাসী মাংসের ডেভিল ।

—:o:—

উপকরণ।—বাসী মাংসের রোস্ট, গোল পেঁয়াজ দুটি, ঘি আধ ছটাক, রাই সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, সস আধ ছটাক, সিকি আধ ছটাক, যে কোন মিঠা ঝাট্টা চাটনী বড় দু চামচ, নুন দু এক চুটকি, জল এক ছটাক।

প্রণালী।—মাংস প্লাইস প্লাইস করিয়া কাটিয়া রাখ। বাসী ত্রোভিতে যে ঘি থাকিবে আলাদা উঠাইয়া রাখিবে। এই ঘিরে রাঁধা হইয়া গেলে আর নূতন ঘি দিবার আবশ্যক নাই। পেঁয়াজ চাকা কাট।

একটি পাত্রে রাই, গোলমরিচ গুঁড়া, সস, সিকি, নুন, চাটনী সব একত্রে মিশাইয়া রাখ।

ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ ছাড়। দু তিন বার নাড়িয়া মাংস ছাড়। মাংসের সঙ্গে সঙ্গে পেঁয়াজ ভাজা ভাজা হইবে। মাংসের ধার যখন লাল ভাজা রকমের হইয়া আসিয়াছে দেখিবে তখন সস ইত্যাদি ইহাতে ঢালিয়া দিবে। বাজীটা ঘুইয়া এক ছটাক আন্দাজ জল

দিবে। ছ তিন মিনিটের মধ্যে এই জল টুকু মরিয়া বেশ গাঢ়া রকম হইয়া আসিলেই নামাইবে। গরম জলের ডিশে ঢালিয়া দিবে ইহার সহিত রুটী ভাজা দিবে।

বাসী মুরগীর মাংসেরও এইরূপ করা যায়।

১০৫২ । টোমাটো দিয়া মুরগীর ভাজা টু ।

—:O:—

উপকরণ।—মুরগী একটি, টোমাটো তিনটা, পেঁয়াজ তিনটা, বাগানে মশলা তিন চার ডাল, ঘি দেড় ছটাক, আলু চারিটা, ময়দা আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়। ছয়ানি ভর, নুন আর আধ তোলা, লঙ্গ চার পাঁচটা, জল দেড় পোয়া।

প্রণালী।—মুরগী সাফ করিয়া দশ টুকরা কাট।

পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা কিম্বাকর। আলু আধ খানা করিয়া কাটিয়া রাখ। বিলাতী বেগুন আধখানা করিয়া কাট।

ঘি চড়াও। আলুগুলি কষিয়া উঠাও এখন ইহাতে লঙ্গ ছাড়। তারপরে কিমা বাগানে মশলা ছাড়। লাল কর। এবারে মাংস ছাড়। মাংস কষিতে ২ বেশ লাল হইয়া আসিলে মাংস গুলি চারিধারে গোল করিয়া ঠেলিয়া দিয়া মাঝখানে ময়দা দাও। ময়দাও নাড়িয়া লাল কর। তারপরে ইহাতে টোমাটো গুলি ছাড়।

যখন টোমাটো মাংসের সহিত বেশ মিশ্রিয়া যাইবে তখন জল দিবে । আলু ও নুন দিবে । জল মরিয়া গেলে, রস রসা থাকিলে নামাইবে ।

১০৩৩ । মুরগীর আইরিশ ষ্টু ।

—:০:—

উপকরণ ।—একটি মুরগী, আলু ছয়টি, দুধ তিন ছটাক, দার-চিনি দুয়ানি ভর, লঙ্গ চার পাঁচটা, তেজপাতা দুখানা, সেলেরির পাতা ছয় সাতটা, জল প্রায় একসের, নুন প্রায় সিকি তোলা, পেঁয়াজ চারিটা, ময়দা আধ তোলা ।

প্রণালী ।—মুরগী সাফ করিয়া বার টুকরা কাট । মোটা ঢাকা কাট । পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখিয়া দাও ।

হাঁড়িতে আধসের জল চড়াইয়া মুরগী ছাড় । মিনিট দশ পনেরর ভিতরে ইহার গাদ উঠিলে হাঁড়ি নামাইয়া ফেলিবে । ঐ জল ঝরাইয়া মাংস ধুইয়া ফেলিবে । আবার আধসের জল দিয়া মাংস চড়াইয়া দিবে । এখন ইহাতে আলু, পেঁয়াজ, গরম মশলা, সেলেরি পাতা সব ছাড়িবে । তারপরে নরম আঁচে বসাইয়া দিবে । প্রায় তিন কোয়ার্টার নরম আঁচে রাখিয়া দাও, তাহা হইলে দেখিবে মাংস খুব নরম হইয়া গিয়াছে অথচ মাংস গুলি বেশ আস্ত রহিয়াছে । নামাইবার আগে দুধে ময়দা গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে । দু তিন মিনিট ফুটিলেই নামাইয়া ফেলিবে । ইহা যত দমে রাখিবে তত ভাল হইবে ।

কেবল সিদ্ধ করিবার প্রণালীতে আইরিশ ষ্টুৱ হাড় শুনা অবধি
নরম হইয়া যায়।

১০৩৪ । পাইয়ের জন্য ষ্টু ।

—:০:—

উপকরণ।—মুরগী একটি, শাদা গোল এক সমান ছোট
পেঁয়াজ আটটা, আলু চারিটা, ময়দা আধ তোলা, লজ চারিটা,
ছোট এলাচ একটা, জাম্বফল গুঁড়া ছয়ানি ভর, সস আধ ছটাক,
নুন প্রায় ছয়ানি ভর, ঘি দেড় ছটাক, জল আধ সের, গোলমরিচ
গুঁড়া সিকি তোলা, বাগানে মশলা দু চার ডাল।

প্রণালী।—মুরগী আট টুকরা কাট। শাদা গোল পেঁয়াজ
ঠিক এক সমান দেখিয়া আনিবে; ইহার খোসা ছাড়াইয়া আন্ত
রাখ। আলুর খোসা ছাড়াইয়া আড়ে আধখানা করিয়া কাট।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও। আলু কষ। বেশ বাদামী রং হইলে
উঠাইয়া ইহাতেই পেঁয়াজ ছাড়। পেঁয়াজের উপরের গা লাল
হইয়া কুঁচকাইয়া আসিলে উঠাইয়া ফেলিবে।

এখন এই ঘিে আন্ত গরম মশলা ছাড়। সাত আট মিনিট
লাল করিয়া কষ। তারপরে মাংস চারিধারে গোল করিয়া সর-
ইয়া মধ্যস্থলে ফাঁক কর। এইখানে ময়দা দাও। ময়দা বেশ
তামার রংএর মত লাল কর। এখন মাংস ইহার সহিত মিশাইয়া
ফেলিয়া জল ঢালিয়া দাও। বাগানে মশলা ছাড়। নুন দাও; মিনিট
বার চৌদ্দ মাংস সিদ্ধ হইলে পর আলু ও পেঁয়াজ দিবে। আরে।

মিনিট দশ সিদ্ধ হইলে পর, এবং যখন দেখিবে ত্রিভি ও বেশ গাঢ় হইয়া গিয়াছে সস, জায়ফল শুঁড়া, গোলমরিচ শুঁড়া দিয়া একবার নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে।

১০৩৫। হ্যারিকট মটন।

—:0:—

উপকরণ।—ভেড়ার গলার মাংস তিন পোয়া, গাজর দুইটা শালগম একটি, পেঁয়াজ তিনটা, হুন প্রায় আধ তোলা, হার্ডি সস প্রায় আধ ছটাক, জল এক সের, গোলমরিচ শুঁড়া সিকি তোলা।

প্রণালী।—মাংসের রুগাদি সাফ করিয়া খণ্ড শ্লাইস কাট। গাজর ও শালগম পাশার আকারে চারুকোনা করিয়া কাট। পেঁয়াজ মোটা চাকা কাট।

ফ্রাইংপ্যানে ঘি বা চর্কি চড়াও। মাংস ছাড়। সাত আট মিনিট নাড়াচাড়া করিয়া অল্প লাল রংএর কষা হইলে উঠাইবে। তারপরে ইহাতেই পেঁয়াজ, গাজর ও শালগম ছাড়। পাঁচ মিনিট নাড়াচাড়া করিয়া নামাইয়া ফেলিবে। এগুলি আর লাল করিয়া ভাজিবার দরকার নাই।

এবারে একটি ষ্টুপ্যান আন। নীচে মাংস সাজাইয়া রাখ। তাহার উপরে শব্দী রাখ। ইহার উপরে জল দাও। প্রায় মিনিট কুড়ি টগবগ করিয়া ফুটি তে দিবে। ইহার উপরে যে সকল ঘি বা চর্কি ভাসিবে আন্তে আন্তে সব উঠাইয়া ফেলিবে। তারপরে হাঁড়ি

প্রায় দুঘণ্টা পরে তবে আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইবে । খাইতে দিবার আগে ইহাতে নুন, গোলমরিচ গুঁড়া ও মস দিবে । একবার গরম করিয়া লইয়া তারপরে গাঢ়া ডিশে ঢালিয়া দিবে ।

হাঁড়ি যখন উনানের ধারে রাখিবে মাঝে মাঝে হাঁড়ি ঘুরাইয়া দিবে । এক একবার ঝাঁকড়াইয়া দিবে বাহাতে নীচে না লাগিয়া যায় । এরকম হুঁ প্রস্তুত হইতে প্রায় আড়াই ঘণ্টা, তিন ঘণ্টা পর্যন্ত সময় লাগিবে ।

১০৩৬ । মটনের আইরিশষ্টু ।



উপকরণ ।—শিরদাঁড়ার পাশের মাংস তিন পোয়া, আলু একসের, বড় শাদা পেঁয়াজ তিনটি, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, নুন প্রায় দশ আনি ভর, জল দেড়সের ।

প্রণালী ।—মাংসের চর্কি ও রগাদি সাফ করিয়া বড় খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট । আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধ খানা করিয়া কাট । পেঁয়াজ মোটা চাকা কাট ।

একটি ষ্টুপানে মাংস গুলি আধসের জল দিয়া চড়াইয়া দাও । ইহার যে গাদ উঠিবে ভাল করিয়া সব গাদ উঠাইয়া ফেলিবে । এবং পনের মিনিট মাংস খুব ফুটাইয়া লইবে । তারপরে নামাইয়া ইহার জল ঝরাইয়া একবার ধুইয়া লইবে ।

আর একটি ষ্টুপান আন । ইহাতে প্রথমে একশ্রেণী আলু সাজাও তাহার উপরে এক থাক মাংস রাখ । এই প্রকারে আলু

ও মাংস ক্রমাগত থাকে থাকে রাখ। সব উপরে বেশী করিয়া আলু দিবে পেরোজ দিবে। তাহার উপরে হুন ও গোলমরিচ ছড়াইয়া দাও। এখন ইহার উপর হইতে জল না ঢালিয়া পাশ হইতে জল ঢালিয়া দিবে। হাঁড়ির মুখ ভাল করিয়া ঢাকিয়া দাও। হাঁড়ি দমে বসাও। মাঝে মাঝে হাঁড়ি হিলাইয়া দিবে। তাহা না হইলে নীচে আলু লাগিয়া বাইতে পারে। ইহা মোলায়েম করিয়া সিদ্ধ হইতে প্রায় সাড়ে তিন ঘণ্টা সময় লাগিবে।

১০৬৭। মটর চপ।

—:০:—

উপকরণ।—ভেড়ার কটিদেশের মাংসের চপ ছয়খানা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, হুন তিন আনি ভর, মাখন আধ ছটাক, ঘি বা চর্কি আধ ছটাক।

প্রণালী।—আধ বিষং লম্বা করিয়া চপ গুলি কাট। ইহাতে পাজরের যে যে লম্বা হাড় থাকে সে গুলি এক আঙ্গুল সমান লম্বা রাখিয়া বাকী সবটা কাটিয়া ফেলিবে। ছোট ছোট যে সকল চর্কি থাকে সে গুলি কাটিয়া ফেলিবে। কেবল মাংসের গায়ে যে চর্কি থাকিবে তাহা রাখিয়া দিবে। কাটবার জন্য চপের গড়নও ভাল হইবে। প্রত্যেক চপ অল্প নোড়া দিয়া খেঁতলাইয়া সমান করিয়া লও।

এবারে গ্রীলদানী আনিয়া উনানে চড়াও। গ্রীলদানির সিক গুলিতে প্রথমে অল্প ঘি লাগাইয়া দাও। তারপরে চপ ইহাতে রাখিবে। তাহা হইলে মাংসেতে আর দাগ লাগিবে না। মাংস ক্রমাগত

উন্টাইয়া পাণ্টাইয়া দিবে । বেশ তামাটে রংএর মাল হইয়া আসিয়াছে দেখিলে নামাইবে । একটি গরম জলের ডিসে রাখিয়া তারপরে প্রত্যেক চপে গরম গরম মাখন মাখাইয়া দিবে । সব উপরে ছুন ও গোলমরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া দিবে ।

অনুপ্রাশন ।—ইহার সহিত আলুসিদ্ধ, মীম, বরবটী, কলাইগুটি সিদ্ধ দিবে ।

১০৬৮ । পাতিহাঁসের দমপক্ক ।

—:০:—

উপকরণ ।—আলু বোলটা, একটা মোটা চর্কিওয়াল পাতিহাঁস, ছুন আধ তোলা, গরম মশলার গুঁড়া সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া ছয়ানি ভর, ঘি সাতকাঁচা, শুকালকা দুইটা, আদা দুই তোলা, লব পাঁচটা, কিসমিস আধ ছটাক, বাদাম বোলটা, তেঁতুল দেড় তোলা, জল তিন পোয়া, দারচিনি আধ তোলা, ছোটএলাচ দুটি, লব মশটা, তেঁতুল দেড় কাঁচা ।

প্রণালী ।—হাঁসের পিঠের হাড়, পাঁজরের হৃদিকের হাড় সব বাহির করিয়া ফেল । গলা মূড়া কাটিয়া ফেলিবে । কিন্তু ইহার ছালটী মাংসের সহিত সংলগ্ন রাখিয়া দিবে । কাটিয়া ফেলিবে না । ডান্কার হাড় দুটিও থাকিবে, কাটিবে না । বুকের চামড়ার

ভিতরে হাত প্রবেশ করাইয়া পায়ের দুটিকের চামড়ার গর্ত কর ।
পায়ের কবজী ভাঙ্গিয়া ঐ গর্তের ভিতরে ইহা প্রবেশ করাইয়া
দাও ।

চারিটা আলু সরু সরু কুচি কর । একটি পেঁয়াজ ও কাঁচালঙ্কা
কিমা কর । মেটে কুচি কাট । সিকি তোলা দারচিনি, একটি
ছোটএলাচ, চারটি লঙ্গ একত্রে গুঁড়া করিয়া রাখ ।

এখন আলু কুচি, পেঁয়াজ ও কাঁচা লঙ্কা কুচি, মেটে কুচি,
দুয়ানি ভর গোলমরিচ গুঁড়া, দুয়ানি ভর গরম মশলার গুঁড়া,
দুয়ানি ভর নুন, ষি আধ কাঁচা সব একত্রে মাখ । এই পুর হইল ।
হাঁসের ভিতরটা ভাল করিয়া ধুইয়া এই পুর ভিতরে ভর ।
হাঁসের গলার চামড়া এবং নীচের চামড়া ভাল করিয়া সেলাই
করিয়া দাও ।

হুটী শুকালঙ্কা, আদা দুই তোলা, একটা বড় পাটনাই পেঁয়াজ
পিষিয়া রাখ । বাকী আলু গুলির খোসা ছাড়াইয়া আঁস্ত রাখ ।

একটি হাঁড়িতে হাঁসটি রাখ । দেড় ছটাক ষি, বাঁটা মসলা,
সিকি তোলা দারচিনি, পাঁচ ছয়টি লঙ্গ, একটি ছোট এলাচ, প্রায়
ছয় আনি ভর নুন হাঁড়িতে রাখিয়া ঢাকিয়া দাও, এবং উনানে
চড়াও । মাঝে ২ উল্টাইয়া দিবে । কখন বা লোহার কাঁটা দিয়া
বিধিবে । হাঁস কষিয়া খুব লাল কর । দাগ লাগিলে জল দিয়া
দিয়া কষিবে । কষিতে কষিতে প্রায় দেড় পোয়া জল খাওয়াইবে ।
প্রায় তিন কোয়ার্টার পরে জল ও আলু দিবে । আলু কষা
হইলে কিসমিস, বাদাম কচি ছাড়িয়া দাও । আবার দেড় পোয়া জল

দিয়া চাকিয়া দাও। আনু ও মাংস ভাল রকম সিদ্ধ হইলে তেঁতুল
গুলিয়া দিবে। আরো দেড় পোয়া জল দিবে। মিনিট দশ ফুটিয়া
জল মরিয়া আসিলে তবে নামাইবে।

১০৬৯। বিটপালংশাকের এফুং।

—:০:—

উপকরণ।—কিমা মটন একপোয়া, বিটপালং শাকের বড় বড়
পাতা আঠারটা, পেঁয়াজ দশ বারটা, সেলেরি তিন চার ডাল, আদা
একতোলা, আতপ চাল সওয়া ছটাক, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ
তিন চারটা, ছোট এলাচ দুই তিনটা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি
তোলা, কাঁচা লঙ্কা চারিটা, নুন প্রায় সিকি তোলা, ঘি প্রায় আড়াই
ছটাক, দই আধ পোয়া, জল আড়াই পোয়া, তেঁতুল এক কাঁচা।

প্রণালী।—দারচিনি, লঙ্গ ও ছোট এলাচ গুলি গুঁড়াইয়া রাখ।
আতপ চাল গুলি ধুইয়া ভিজাইয়া রাখ।

পাঁচ ছয়টি পেঁয়াজ, তিন চার ডাল সেলেরি, আদা এক তোলা
একত্রে কিমা করিয়া রাখ। ভাঙ্গিবার জন্য আরো পাঁচ ছয়টি
পেঁয়াজ আলাদা কুচাইয়া রাখ। কাঁচালঙ্কা কয়টি কিমা করিয়া
রাখ। বিটপালমের পাতা হইতে বোঁটা গুলি কাটিয়া আলাদা
রাখ। এই বোঁটাগুলি কুচাইয়া রাখ। পাতা গুলি ধুইয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে পাঁচ ছটাক জল চড়াইয়া তাহাতে এই পাতাগুলি সিদ্ধ করিতে দাও। জল যেমন ফুটিতে আরম্ভ হইবে অমনি নামাইবে। কেবল ভাপান মাত্র। যে গুলিতে রাস্না মোথা হয় সে গুলির ছোট ছোট পাতা হয়; আর যে গুলিতে রাস্না মোথা হয় না সে গুলিতে বড় বড় পাতা হয়।

এইবারে মাংস মাখ। কিমা মাংসে কিমা আদা, পেরাজ এবং বাগানে মশলা, গরম মশলা গুঁড়া, গোলমরিচ গুঁড়া, আধ কাঁচা ঘি, ভিজান আতপ চাল গুলি, কিমা কাঁচা লঙ্কার অর্ধেক টুকু, আধ তোলাটাক মুন সব একত্রে মাখ। এই পুর হইল।

এখন এক একটি পাতার ভিতরে এই পুর ভরিয়া পাতাগুলি গুড়াইয়া লম্বা ভাবে মুড়িয়া রাখ। এখন ঘি চড়াইয়া দোয়া গুলি একে একে ভাজিয়া উঠাও।

যে অবশিষ্ট ঘি থাকিবে তাহাতেই কুচি পেরাজ ছাড়। আধ-ভাজা হইলে ইহার উপরে এক ছটাক দই ও মুন দাও। দয়ের রং লাল হইয়া আসিলে বিটের বোটা কুচি এবং অবশিষ্ট কিমা কাঁচা লঙ্কা ছাড়িয়া কষ। এগুলি লাল হইয়া আসিলে আবার আর এক ছটাক দই দাও। ইহা কষা হইলে এক ছটাক জল দাও। তার পরে একপোয়া জলে তেঁতুল গুলিয়া ঢালিয়া দাও। ফুটিয়া উঠিলে দোয়া গুলি ইহাতে ছাড়। হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখ। পাতার ভিতরকার চাল সিদ্ধ হইয়া গেলেই নামাইয়া রাখিবে।

১০৪০ । বাঁধাকপির একুৎ ।

—:০:—

উপকরণ ।—বাঁধাকপি একটি, কিমা মাংস এক পোয়া, আতপ চাল সওয়া ছটাক, পেঁয়াজ প্রায় দেড় ছটাক সেলেরি তিন চার ডাল, আদা এক তোলা, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ তিন চারিটা, ছোট এলাচ দুইটি, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, কাঁচালঙ্কা তিন চারিটা, হুন প্রায় পোন তোলা, ঘি তিন ছটাক, দই আধ পোয়া, জল প্রায় দেড়সের, তেঁতুল এক কাঁচা ।

প্রণালী ।—দারচিনি, লঙ্গ ও ছোট এলাচ গুলি গুঁড়াইয়া রাখ । আতপ চাল গুলি ধুইয়া ভিজাইতে দাও । পাঁচ ছয়টি পেঁয়াজ, তিন চার ডাল সেলেরি, এক তোলা আদা একত্রে কিমা করিয়া রাখ । ভাজিবার জন্য আরো পাঁচ ছয়টি পেঁয়াজ আদা কুচাইয়া রাখ । কাঁচা লঙ্কা কয়টি কিমা করিয়া রাখ ।

আধ সের জলে তেঁতুল টুকু ভিজাইয়া রাখ ।

এবারে বাঁধাকপি আনিয়া তাহার উপরের দু চারিটা পাকা পাতা যাহা থাকিলে খুলিয়া ফেল । তারপরে বোটার কাছে ছুরি দিয়া একটু একটু দাগ দিয়া পাতা গুলি একটি একটি করিয়া খুলিয়া ফেল । ছুরি দিয়া না কাটিয়া হাত দিয়া টানিতে গেলে, কোনটা ছিঁড়িয়া যাইবে কোনটা বা ভাল বাহির হইবে । ইহা হইতে ভাল দেখিয়া কুড়িটা পাতা গুলিয়া লও । জল দিয়া ধুইয়া রাখ । হাঁড়িতে প্রায় একসের জল চড়াইয়া দাও । জলের ধোয়া উঠিলেই

এই পাতা গুলি একটির উপর একটি করিয়া ছাড় এবং হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখ । মিনিট দশ পনেরর ভিতরে এগুলি বেশ ভাপিয়া উঠিলে হাঁড়ি নামাইয়া ফেলিবে ।

এবারে মাংস মাখ । কিমা মাংসের রগাদি বাহিয়া ফেল । তার পরে এই মাংসের উপরে একে একে কিমা আদা, পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা, গরম মশলার গুঁড়ার অর্ধেক টুকু, গোলমরিচ গুঁড়া সব টুকু, আধ কাঁচা ঘি, ভিজান চালের জল বরাইয়া সেই ঢাল গুলি কিমা কাঁচা লঙ্কার অর্ধেক টুকু, প্রায় সিকি তোলা মুন এই গুলি সব একত্রে মাখ । তারপরে হাঁড়ি হইতে একটি একটি কপিপাতা বাহির করিয়া লম্বা করিয়া খানিকটা মাংস দাও । তারপরে ইহা গুটাইয়া যাও । এই প্রকারে সবগুলি কর । এই মাংসে প্রায় ষোল সতেরটা এফ্রাং হইবে । আর বাকী সিদ্ধ পাতা গুলি কুটাইয়া আলাদা রাখিয়া দাও ।

ফ্রাইপ্যানে আধ পোয়া ঘি চড়াও । ঘিরের ধোঁয়া বাহির হইলে একটি একটি করিয়া এফ্রাং ছাড়িবে কিন্তু যে দিকে মোড়া শেষ হইয়াছে সেই মুখের দিক নীচে রাখিয়া ছাড় । তাহা হইলে প্রথমেই ঐ মুখটা বন্ধ হইয়া যাইবে আর খুলিয়া যাইবে না; ক্রমে ক্রমে ঘুরাইয়া দাও । সব দিক লাল হইয়া ভাজা হইলে পর ইহা নামাইয়া ফেলিবে । তার পরে একেবারে দু তিনটা করিয়া ছাড়িবে । মিনিট দশ পনেরর ভিতরে সবগুলি ভাজা হইয়া যাইবে । এবারে যে ভাজা থাকিবে তাহাতেই বাকী ঘিটুকু ঢালিয়া দিয়া কুচান পেঁয়াজ ছাড় । লাল হইয়া আসিলে তাহার উপর এক ছটাক দই ঢালিয়া

দাঁও । দু তিন মিনিটের মধ্যে ইহার জল মরিয়া গিয়া বেশ লাল হইয়া আসিলে কুচান কপিপাতা ও বাকী কাঁচা লঙ্কা কুচি ছাড় । এগুলি নাড়িয়া চাড়িয়া অবশিষ্ট এক ছটাক দই দাও । আবার বেশ লাল করিয়া কষিয়া তেঁতুল গোলা জল ইহাতে ঢালিয়া দাও । ছিবড়া ফেলিয়া দিবে । প্রায় আধ তোলা হুন দাও । জল ফুটিয়া উঠিলেই একে একে এফ্রাণ্ডুলি ছাড়িয়া ঢাকিয়া দাও । মিনিট কুড়ি পঁচিশ পরে খুলিয়া দেখিবে ইহার জল মরিয়া গিয়াছে আর চাল গুলি বেশ ফুলিয়া উঠিয়াছে, তখন নামাইয়া একটি পাত্রে একটি একটি করিয়া সাজাইয়া তার পরে ইহার উপরে গ্রেভি বা বোলটাও ঢালিয়া দিবে ।

১০৪১ । পেপার পট ।

—:O:—

উপকরণ।—পর্ক বা বরাহ মাংস এক পোয়া, মটন আধসের, জল দেড়সের, হুন আধ তোলা, কেটচাপ দুই কাঁচা, কাঁচা লঙ্কা ছয়টা, চিনি দেড় তোলা ।

প্রণালী ।—বরাহ মাংস এবং মটন টুকরা টুকরা করিয়া কাটি তিন পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও । হুন দাও । এক কোয়ার্টার খুব টগবগ করিয়া ফুটিতে দাও । তারপরে নামাইয়া নরম আছে চড়াইয়া দিবে । আরো মিনিট পনের পরে যখন অল্প সিদ্ধ হইয়া আসিবে, তখন কেটচাপ ও কাঁচা লঙ্কা দিবে । চিনি দাও এবারে প্রায় দু ঘণ্টা ধরিয়া সিদ্ধ হইতে দাও । আধসেরটাক জল থাকিলে

পর ইহা উনানের পাশে রাখিয়া দিবে । বরাবর হাঁড়ির মুখ একভাগ ঢাকিয়া তিনভাগ খুলিয়া রাখিবে । সবসুদ্ধ প্রায় তিন ঘণ্টা সময় লাগিবে । ইহা আমেরিকাবাসীদের খাদ্য ।

১০৪২ । চুঁচু ।

—:০:—

উপকরণ ।—মাংস এক পোয়া, আদা এক তোলা, বি এক ছটাক, সেলেরির গাছ একটী, পেঁয়াজ এক ছটাক, শসা একটি, জল এক ছটাক, নুন আধ তোলা ।

প্রণালী ।—মাংস সরু সরু কাটিয়া রাখ । পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট । আদা ছেঁচিয়া রাখ । সেলেরির ডাঁটা আমাদা কাটিয়া রাখ । আর সেলেরির গোড়ার ছিনকা ছিলিয়া ছেঁচিয়া রাখ । শসার ফালি কাট ।

বি চড়াও । আদা পেঁয়াজ ও সেলেরির গোড়া ইহাতে ছাড় । অল্প লাল হইয়া আসিলে মাংস ছাড় । মাংস বেশ লাল করিয়া শসা ও সেলেরির ডাঁটা ছাড় । জল ও নুন দিয়া ঢাকিয়া দাও । দু একবার ফুটিয়া উঠিলে নামাইবে ।

১০৪৩ । হাস ।

—:০:—

উপকরণ ।—মজ্জাওলা হাড় সমেত মাংস আধ পোয়া, বি

বাঁধাকপির ভিতরের শাদা অংশ খানিকটা, মুন সিকিতোলা,
গোলমরিচ শুঁড়া ছয়ানি ভর, জল আধসের ।

প্রণালী ।—আলু আধখানা কাট । বাঁধাকপির ভিতরের শাদা
পাতাগুলি আলাদা আলাদা কর । পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট । মাংস
ডুমা ডুমা কাট । কাঁচা লঙ্কা চিরিয়া রাখ ।

ঘি চড়াও । আলু লাল করিয়া উঠাও । পেঁয়াজ লাল করিয়া
মাংস ছাড় । ইহাও বেশ লাল করিয়া কমিয়া জল দিবে । মুন ও
কাঁচা লঙ্কা ছাড় । প্রায় পঁচিশ মিনিট পরে মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে
পর আলু ও বাঁধাকপি ছাড়িবে । সব ভালরকম সিদ্ধ হইলে
নামাইবে । মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে হাঁড়ি উনানের ধারে রাখিয়া
দিবে । তাহা হইলে দমে মাংস আরো নরম হইয়া যাইবে । ইহার
আবাদও ভাল হইবে ।

১০৪৪ । মটনের ডবল ।

—:0:—

উপকরণ ।—রাই এক কাঁচা, দই আধছটাক, মটনের কাঁধের
মাংস তিন পোয়া, ছোট পেঁয়াজ আধ ছটাক, গোলমরিচ শুঁড়া
ছয়ানি ভর, কাঁচা লঙ্কা দুইটা, বাগানে মসলা তিন চার ডাল,
সিঁকি এক ছটাক, বড় পেঁয়াজ আধ পোয়া, ঘি আধ পোয়া, জল
এক সের ।

প্রণালী ।—আধ ছটাক পেঁয়াজ কিয়া কর । কাঁচা লঙ্কা ও
বাগানে মসলা কিয়া কর । এবারে দইয়ে রাই, গোলমরিচ শুঁড়া

কিমা পেরোজ, কিমা কোঁচা লক্ষা ও বাগানে মশলা মিশাও । বড় পেরোজ চাকা কাটিয়া রাখ ।

মাংস ডুমা ডুমা করিয়া কাট ।

ঘি চড়াও । মাংস ছাড় । বেশ লাল করিয়া কষ । কষিতে কষিতে প্রায় তিন পোয়া জল ইহাতে খাওয়াইতে হইবে । এই কষাতেই মাংস প্রায় সিদ্ধ হইয়া যাইবে । তারপরে এই মিশান মশলা ইহাতে ছাড় এবং মুন দাও । বেশ মাখ-মাখ হইলে চাকা কাটা পেরোজ ইহার উপরে ছড়াইয়া দিবে । হাঁড়ি হিলাইয়া নাড় । তারপরে আধ পোয়া জল দাও । এই জল মরিয়া রসা-রসা থাকিতে নামাইবে ।

১০৪৫ । মটন রোস্ট ।

(দ্বিতীয় প্রকার ।)

—:০:—

উপকরণ ।—মটন দেড় পোয়া, জল তিন পোয়া, মুন সিকি তোলা, ঘি এক ছটাক, আলু চারিটা, পেরোজ চারিটা ।

প্রণালী ।—মটন প্রথমে তিন পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও । চার কোয়ার্টার সিদ্ধ হইলে পর (ইহার মধ্যে মধ্যে ক্রমাগত উল্টাইয়া পাণ্টাইয়া কাটা মারিবে ।) মুন দাও । তারপরে আরো এক কোয়ার্টার সিদ্ধ হইলে ঘি দাও । আস্ত আলু ও পেরোজ ছাড়িবে । খুন্টি দিয়া নাড়া-চাড়া কর । ঘি দিবার প্রায় এক কোয়ার্টার পরে আলু, পেরোজ ও মাংস সব দিবে । বেশ সিদ্ধ

হইলে পর একটি পাত্রে উঠাইয়া রাখিবে । এখন এই হাঁড়িতে এক ছটাক জল দাও । হাঁড়ির ভিতরে যে দাগ লাগিয়াছে খুঁস্তি দিয়া ঘষড়াইয়া এই জলের সহিত গুলিয়া দাও । এইটা রোটের সস হইল । মাংসের উপরে এই সসটা ঢালিয়া দিবে ।

খাইতে দিবার সময় শাইস শাইস করিয়া কাট্রিয়া খাইতে দিবে ।

১০৪৬ । মুরগীর পাইয়ের জন্ম ষ্টু ।

(দ্বিতীয় প্রকার ।)

—:০:—

উপকরণ ।—মুরগী একটা, আলু চারিটা, বড় পেঁয়াজ তিনটা, ঘি এক ছটাক, আদা আধ তোলা, ছোট পেঁয়াজ তিনটা, ময়দা এক কাঁচা, তেজপাতা দুটা, ছোট এলাচ একটা, লঙ্গ তিনটা, দারচিনি দুয়ানি ভর, লুন আধ তোলা, সস আধ ছটাক, সিকি এক কাঁচা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, জল দেড় পোয়া ।

প্রণালী ।—মুরগী আট টুকরা বানাও । আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধখানা করিয়া কাট । বড় পেঁয়াজ আন্ত রাখ ।

আদা ও তিনটা ছোট পেঁয়াজ বাট্রিয়া মাংসে মাখ ।

ঘি চড়াও । আলু লাল করিয়া উঠাও । পেঁয়াজ লাল করিয়া উঠাও । এবারে মাংস ছাড় । লাল করিয়া কষ । দেড় পোয়া জল দাও । মাংস আধ-সিদ্ধ হইয়া আসিলে আলু ও পেঁয়াজ দাও । মিনিট পনেরর মধ্যে সব সিদ্ধ হইয়া গেলে ময়দা, লুন, সস ও সিকি

একত্রে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। মিনিট তিন পরে গাঢ় হইয়া আসিলে ঠিক নামাইবার আগে গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া নামাও।

১০৪৭। শ্লাইস-কাটা হাশ।

উপকরণ।—মাংস এক পোয়া, ঘি এক ছটাক, পেঁয়াজ দুটি, বাগানে মশলা দু তিনটী, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, হুন তিন আনি ভর, ময়দা আধ কাঁচা, জল আড়াই পোয়া।

প্রণালী।—মাংস শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাটিবে। পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা কিয়া কর।

ঘি চড়াও। কিয়া মশলা ছাড়। আধ ভাজা করিয়া মাংস ছাড়। মাংস ভাল করিয়া ভাজিয়া জল দাও। প্রায় আধ ঘণ্টা পরে মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে এক ছটাক জলে ময়দা গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। তারপরে হুন ও গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া নামাও। অন্ন গ্রেভি থাকিবে।

১০৪৮। পোর্কের টুটুও।

উপকরণ।—পাকা শসা একটা, বরাহ মাংস এক পোয়া, সেন্লেরি পার্সি দু তিন ডাল, ছোট পেঁয়াজ তিনটী, আদা এক তোলা, ময়দা

প্রণালী ।—শসার খোসা ছাড়াইয়া চারি ভাগে বিভক্ত কর ।
বাঁকা করিয়া শ্লাইস বানাও । ইহার বিচি ফেলিয়া দাও ।

মাংসের ছোট ছোট শ্লাইস কাট । পেঁয়াজ, সেলেরি ও পার্সি
কিমা কর । আদা বেঁতলাইয়া রাখ ।

ধি চড়াও । মাংস ছাড় ; হুন এবং আদাহেঁচা দাও । হাঁড়ি
ঢাকিয়া দাও । অল্প ভাজা ভাজা হইয়া আসিলে কিমা মশলা
দাও । আবার ভাজিতে থাক । তারপরে ময়দা দাও । নাড়া-
চাড়া করিয়া জল দাও । জল ফুটিয়া উঠিলে শসা দাও । শসার
জল বাহির হইয়া আবার ইহাতেই মরিয়া গেলে পর নামাইবে ।
চীন দেশবাসীদের ইহা বড় প্রিয় খাদ্য ।

১০৪১ । বাঁধাকপির চিমচিম ।

—:0:—

উপকরণ ।—বাঁধাকপি সিকি থানা, জল তিন পোয়া, মাংস
তিন পোয়া, তেজপাতা একটি, ময়দা সিকি তোলা, গোলমরিচ
গুঁড়া আধ তোলা, পেঁয়াজ পাঁচটা, পার্সি চারি ডাল, সেলেরি
দুইগাছা, কাঁচালকা দুইটা, আদা আধ তোলা, ধি এক ছটাক,
হুন প্রায় পোন তোলা ।

প্রণালী ।—বাঁধাকপি কুচি কুচি করিয়া কাট । পাঁচটা পেঁয়াজ,
পার্সি চারিটা, সেলেরি দুইটা, কাঁচালকা দুইটা সব একত্রে কিমা
কর । আদা আলাদা হেঁচিয়া রাখ । সেলেরির গোড়া আলাদা
হেঁচিয়া রাখ ।

মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট ।

আধ সের জল দিয়া বাঁধাকপি গুলি সিদ্ধ করিতে চড়াও ।
প্রায় কুড়ি মিনিট পরে কপি সিদ্ধ হইয়া গেলে ইহার জল ঝরাইয়া
রাখ ।

ষি চড়াও । আগে আদা ছেঁচা দাও । আদা লাল হইলে
সেলেরির গোড়া-ছেঁচা দিয়া দু একবার নাড় তারপরে মাংস ছাড় ।
একটি তেজপাতা ও হুন দাও । নাড়িতে থাক । দু তিন মিনিটের
অন্ত হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও । কিছু পরে ঢাকনা খুলিয়া আবার
নাড়াচাড়া কর । মিনিট পাঁচ কষিবার পর ইত্যাতে কিয়া মশলা
নাড়িয়া দাও । আবার ঢাক । মাংস খানিকক্ষণ নাড়িয়া মাঝখানে
একটু গর্ত কর । সেই গর্তে ময়দা দাও । প্রথমে ময়দা একটু লাল
কর তারপরে মাংসের সহিত মিশাইয়া ফেল । এইবারে সিদ্ধ
কপি দাও । এখন এক পোয়া জল দাও । পোলমরিচ গুঁড়া দাও ।
দু তিনবার ফুটিলেই নামাইবে ।

ইহাও চীনদেশ বাগীদের প্রিয় খাদ্য ।

১০৫০ । রুইমাছের চিমাই ।

প্রণালী ।—রুইমাছের চিমাই ঠিক এই প্রকারে করিতে হইবে ।
কেবল মাছ কষিয়া আগে ইহার কাঁটাগুলি সব বাছিয়া ফেলিতে
হইবে ।

১০৫১ । সি-পাই ।

—:০:—

উপকরণ ।—মুরগী একটি, মটন আধ সের, আলু দশটা, ছোট পেঁয়াজ চৌদ্দটা, বাগানের মশলা তিন চার ডাল, আদা আধ তোলা, ময়দা এক ছটাক, জল তিন পোয়া, সিকি দু কঁচা, ঘি দুই ছটাক, হুন প্রায় দশ আনি ভর ।

প্রণালী ।—সি-পাই প্রস্তুত করিতে গেলে দুই প্রকার মাংসের আবশ্যক । একটা মুরগীর সি-পাই রান্নািতে গেলে তাহার সহিত আধ সের মটন মিশাইয়া রান্নািতে হইবে ।

মুরগী সাফ করিয়া আট দশ টুকরা কাট । মটনও টুকরা টুকরা কাট । এই সঙ্গে রাখিয়া দাও । আলু আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ । আটটা ছোট গোল দেখিয়া পাটনাই পেঁয়াজ ছাড়াইয়া আস্ত রাখ ।

বাগানের মশলা, চরটা ছোট পেঁয়াজ, আদা সব কিয়া করিয়া রাখ ।

একছটাক ময়দা জল দিয়া মাখিয়া চারি আঙ্গুল চওড়াও তিন আঙ্গুল লম্বা চারি কোণা করিয়া ক্রাস কাটিয়া রাখ ।

ঘি চড়াও । আস্ত আলু ও পেঁয়াজ কষিয়া লাল কর । এগুলি উঠাইয়া মাংস ছাড় । বেশ লাল হইয়া ঘি ছাড়িলে পর মাংস উঠাইয়া রাখ । এখন এই ঘিতে কিয়া মশলা ছাড় । লাল হইয়া আসিলে পর ময়দা দাও । ময়দাও লাল হইয়া আসিলে তিন পোয়া জল দাও । তারপরে ইহাতে মাংস, আলু ইত্যাদি ঢালিয়া দাও ।

এখন ক্রাস শুলা ইহাতে ছাড় । এগুলি ভালরূপে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া রাখিবে ।

১০৫২ : হাঁসের কাবাব ।

—:০:—

উপকরণ ।—হাঁস একটি, আলু দুটি, পেঁয়াজ দুটি, বাগানের মশলা দু তিন ডাল, মুন আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, খি এক ছটাক, জল এক সের ।

প্রণালী ।—গরম জল করিয়া হাঁসের পালকাদি ছাড়াও । তারপরে চামড়া হইতে একটি একটি করিয়া খুঁটি বাহির কর । মধ্যে মধ্যে আগুনে সেকিয়া উঠার খুঁটি বাহির করিতে হইবে ।

এবারে ইহার পুর প্রস্তুত কর । হাঁসের মেটে, দুটি আলু, দুটি পেঁয়াজ, বাগানে মশলা এগুলি সব মিহি করিয়া কাট । তারপরে ইহাতে একটু মুন ও গোলমরিচ গুঁড়া মাখিয়া রাখ । এখন ইহা হাঁসের পেটের ভিতরে পুর ভর । হাঁসের নীচের দিকের চামড়া দুই পায়ে মধ্যস্থলে রাখিয়া একটা কাঠি দিয়া বিঁধিয়া দিবে ।

হাঁড়িতে বি চড়াইয়া হাঁসে একটু মুন মাখিয়া ঘিয়ে ছাড় । এখন উন্টাইয়া পাণ্টাইয়া লাল করিতে থাক । জলের ছিটা দিয়া দিয়া লাল করিবে । ভাল রকম লাল হইলে পর বাকী সমস্ত জলটা ইহাতে ঢালিয়া দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া দিবে । নরম আছে চড়াইয়া দাও । মাংস বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে পর যদি জল বেশী থাকে

ভাল হইলে তেজআচ দিয়া দিবে । জলটা মরিয়া আবার ঘিরের উপরে থাকিলে নামাইবে ।

১০৫৩ । মটনস্টেক ।

উপকরণ ।—মাংস তিন পোয়া, দই এক ছটাক, ছোট পোঁয়াজ ছইটা, আদা আধ তোলা, বাগানে মশলা ২ তিন ডাল, হুন আধ তোলা, সিকি এক কাঁচা, বি আধ ছটাক, জল এক ছটাক, বড় পোঁয়াজ চারিটা, আলু চারিটা ।

প্রণালী ।—ইহাতে তিন খানা ষ্টেক কাট । হাড়ের চারিখানেক খুন্সাইয়া খুন্সাইয়া ছুরি দিয়া মাংস দাগ দেওয়ার মত করিয়া কাটিয়া যাও । তাহা হইলে মাংস হইতে হাড় খুলিয়া যাইবে তখন কাড় বাহির করিয়া ফেলিবে ।

পোঁয়াজ ও বাগানে মশলা কিয়া কর । মাংসেতে দই, কিয়া মশলা, আদার রস, হুন, সিকি সব মাথিয়া তিজাইয়া রাখ । সন্ধ্যার ভিকান থাকিবে । ঠিক খাবার সময় ভাজিবে ।

ফ্রাইপ্যানেন বি চড়াইয়া এক একখানা করিয়া ভাল করিয়া ছ এক আঁচসা জল দাও । তাহা হইলে ফ্রাইপ্যানটা আর পুড়িয়া যাইবে না । জলটা শাঁপা করিয়া উঠিলেই এটা নামাইবে আর একটা চড়াইবে ।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত আলু, পেঁয়াজ সিদ্ধ করিয়া খাইতে দিবে।

১০৫৪। দুধদিয়া মটন চপ।

—:০:—

উপকরণ।—মটন এক সের, ছুন আধ তোলা, গোল মরিচ শুঁড়া আধ তোলা, দুধ আধ পোয়া, মাখন দেড় ছটাক।

প্রণালী।—মটনে ছরটা মোটা চপ বানাও। নোড়া দিয়া অন্ন অন্ন খেঁতলাইয়া চেপটা কর। প্রত্যেকটার উপরে ছুন ছড়াইয়া হাত দিয়া চাপড়াইয়া রাখ। তার পরে গোল মরিচ শুঁড়া দিয়া চাপড়াইয়া রাখ। দুধ লইয়া প্রত্যেকটার চারিদিকে ছিটাইয়া দাও। একটা কাঠিতে একটা পাতলা কাপড় জড়াও। ঠিক একটা তুলির মত প্রস্তুত কর।

এবারে কাঠের করলার আঙণ কর। আঙণের উপরে চারিদিকে চারিটা ইঁট রাখ। ইহার উপরে গ্রীলদানী বসানো। প্রথমে তিনটা চপ গ্রীলদানীতে তোষ করিতে দাও। সেই কাপড়ের তুলি করিয়া উহাতে একটু একটু মাখন মাখাও। এক পিঠ লাল হইলে আবার আর এক পিঠ মাখন মাখাইয়া তোষ করিবে। এই প্রকারে মাংস বেশ নরম হইয়া আসিবে, অথচ ভিতরে লাল থাকিবে তখন নামাইবে। এইরূপে বাকী তিনখানোও করিবে।

১০৫৫ । হাঁসি কাঁচাব ।

(দ্বিতীয় প্রকার ।)

—:০:—

উপকরণ ।—একটা চর্কিওলা হাঁস, আলু পাঁচটা, পেঁয়াজ চারিটা, কাঁচালকা তিনটা, ছুন দশমানি ভর, সেলোরি পাল্লি ছুডাল, গোলমরিচওঁড়া দুয়ানি ভর, ঘি আধ পোয়া, জল এক পোয়া ।

সাজা করণ ।—এক হাঁড়ি জল খুব ফুটাইয়া হাঁসটা ঐ গরম জলে পায়ের দিক হইতে ডুবাও । হাত দিয়া রগড়াইয়া পালক গুলি উঠাও । আর মাঝে মাঝে গরম জলে ডুবাও । পালক উঠিয়া গেলে গলার উপরকার চামড়াতে লম্বা করিয়া ছুরি দিয়া চিরিয়া দাও । তারপরে বৃদ্ধ ও অনামিকা অঙ্গুলি দ্বারা টানিয়া গলা হইতে চামড়া খুলিয়া ফেল । গলাটা কাটিয়া ফেল । গলা কাটিয়া যে গর্ত হইবে, তাহার ভিতরে অঙ্গুলি ঢুকাইয়া উপরদিক হইতে কতকটা আঁতরি বাহির করিয়া ফেল । তারপরে লেজের দিকে একটু কাটিয়া অবশিষ্ট সবটা টানিয়া বাহির কর । পাঁজরের দুই দিকে যে দুইটা লাল কাঁপড়া থাকে সে দুইটাও আঙ্গুল দিয়া টানিয়া বাহির করিতে হইবে । হাঁসের পেটের ভিতর ভাল করিয়া ধুইয়া ফেল । এবারে হাঁসের গারে যে সমস্ত খুঁটি থাকে একটি একটি করিয়া উঠাইয়া ফেলিবে । ভাল করিয়া ধোও ।

অনুবন্ধন ।—এখন হাঁটুর গাঁটের নীচের পা দুটো কাটিয়া ফেল ।
কলবার কাঁচের চামড়া আঙ্গুরের মত হাঁসের নীচে

হাঁটুর গাঁট রাংএর ভিতর দিয়া ইহার ভিতরে ঢুকাইয়া দাও ।
একটা শুণছুঁচ বিঁধিয়া ইহার পা ঠিক রাখিয়া দিবে ।

হাঁসের মেটে শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাট । চারি পাঁচটি আলু
সিপেট কাট । চারিটা ছোট পেঁয়াজ তিনটি কাঁচালকা ও বাগানে
মশলা সব কিয়া করিয়া এই মেটের ও আলুর সহিত মিশাও ।
ইহাতে এক এক চুটকি নুন ও ছয়ানি ভর গোলমরিচ শুঁড়া মিশাও ।
ইহাই পুর হইল । এই পুর এখন হাঁসের পেটের ভিতরে পুরিয়া
দাও ; গলার ছাল ও নীচের দিকের ছাল সেলাই করিয়া দাও ।

প্রণালী ।—এইবারে একটি হাঁড়িতে হাঁস রাখিয়া আধ পোরা
ছি এবং এক ছটাক জল আর প্রায় আধ তোলা নুন দিয়া নরম
আঁচে চড়াইয়া দাও । যতবার উঁটাইয়া দিবে ততবার এপিঠ ওপিঠ
কাঁটা য়া়িবে । হাঁড়ি প্রায় ঢাকিয়া রাখিবে । মাঝে মাঝে অল্প
অল্প জল দিবে । হাঁস সিদ্ধ হইয়া গেলে পর ঘিরের উপরে রাখিবে ।
এই ছি বেশ লাল হইবে । বরাবর নরম আঁচে করিবে । শেষে
একবার তেল আঁচ করিয়া দিবে । তাহা হইলে হাঁসের রংটা বেশ
লাল হইবে ।

প্রায় দেড় ঘণ্টা সময় লাগিবে ।

অনুপ্রাশন ।—ইহার সহিত আলু খুব পাতলা করিয়া ভাজিয়া
দিতে হইবে । পাশ্চি ভাজাও বেশ লাগে । ইহা ছাড়া নেবুর রস,
শুকালকা শুঁড়া দিবে ।

১০৮৩. মটমের ডাঙা টু ।

—:0:—

উপকরণ ।—ভেড়ার কাঁধের মাংস এক সের, আলু দশটি, বি এক ছটাক, মুন আধ তোলা, ছোট পেঁয়াজ তিনটি, পার্শ্ব দু ডাল, সেলেরি ছোট দু ডাল, জল পাঁচ পোয়া, সিকি দেড় ছটাক, চিনির রং আধ ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া এক চুটকি ।

প্রণালী ।—মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট । আলুর খোসা ছাড়াইয়া অর্ধেক করিয়া কাট এবং জলে ফেল ।

পেঁয়াজ লম্বায় চার টুকরা করিয়া কাট । পার্শ্ব সেলেরি দু তিন ভাগে কাট ।

হাঁড়িতে এক ছটাক বি চড়াইয়া আলু বাদামী রং করিয়া কমিষ্ট লও । তারপরে ঐ বিষেতেই মাংস ছাড় এবং মুন দাও । হাঁড়ির মুখ ঢাক । ক্রমে জল হাঁহাতেই মরিয়া গেলে পর পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা ছাড়িবে । মাংস লাল করিয়া কষা হইলে পর তিন পোয়া জল দিবে । তারপরে প্রায় কুড়ি পঁচিশ মিনিট পরে এই জল মরিয়া গেলে আরো আধ সের জল দিবে । আলু ছাড়িবে । এই জল মরিয়া যখন এক পোয়া আন্দাজ বোল থাকিবে তখন হাঁহাতে সিকি দিবে । দু তিন ফুট ফুটিলে চিনির রং দিবে । তারপরে তিন ছটাক আন্দাজ বোল থাকিলে নামাইয়া রাখিবে । নামাইবার ঠিক আগেই গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া নামাইবে ।

১০৫৭ । আঙা বেকন ।

(দ্বিতীয় প্রকার ।)

—:0:—

উপকরণ ।—বেকন ছ সের, ডিম বারটী ।

প্রণালী ।—বেকন পাতলা করিয়া অথচ যতটা বড় করিতে পার, করিয়া বার শ্লাইশ কাট । উপরের ছাল কাটিয়া ফেলিবে ।

ফ্রাইংপ্যানে এক এক বারে ছ তিন শ্লাইশ করিয়া বেকন রাখ । তারপরে ফ্রাইংপ্যান আঙণে চড়াইয়া দিবে । ছ তিনবার উন্টাইয়া পান্টাইয়া গরম জলের ডিশে সাজাইয়া রাখিবে । মাংসতে যেন একটুও দাগ লাগিয়া না যায় ।

এবারে ফ্রাইংপ্যানে গরম জল চড়াইয়া দাও । জল খুব ফুটিতে থাকিলে পর জলের উপরে চার দিকে চারিটী ডিম তাকিয়া আলাদা আলাদা ছাড়িবে । যেন সহজেই আবার আলাদা করিয়া লওয়া যায় । ফ্রাইংপ্যানে নামাইয়া কাত করিয়া জল ঝরাইয়া ফেল । এই জলের সহিত ইহার শাদা অংশ অনেকটা বাহির হইয়া যাইবে । সেগুলো বাহির হইয়া যাইতে না দিলে ডিম-পোচ ময়লা দেখাইবে । তারপরে এক একটি ডিম এক এক শ্লাইস মাংসের উপরে রাখিয়া দিবে । ডিমের উপরে একটু মুন ও গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া দিবে । ঝাইবার সময় দুইটা একত্রে উঠাইয়া লইতে হইবে ।

ইহা চার পাঁচ মিনিটের মধ্যেই হইয়া যাইবে ।

১০৫৮ । বেকন বয়েল ।

—:O:—

প্রণালী ।—এক সের বেকন আনিয়া গরম জলে প্রায় আড়াই ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ । তারপরে ইহার ছাল ছাড়াইয়া আর আশে পাশে যে সকল খারাপ চর্কি থাকিবে কাটিয়া ফেলিবে ।

এবারে হাঁড়িতে দেড় সের জল দিয়া মাংস চড়াইয়া দাও । আশে আশে ফুটিতে থাকুক । ইহার গাদ উঠিলে পর পরিকার করিয়া উঠাইয়া ফেলিবে । প্রায় তিন কোয়ার্টার মাংস আশে আশে সিদ্ধ হইলে পর উঠাইয়া লইবে ।

অনুপ্রাণন ।—ইহার সহিত ফুলকপি, মীষ ইত্যাদি সবজী সিদ্ধ খাইতে দিবে ।

—:O:—

১০৫৯ । হরিণের মাংসের অনুরূপে ভেড়ার মাংস ।

—:O:—

উপকরণ ।—ভেড়ার পিছলা রাং দু সের ওজনের একটা, পোর্ট ওয়াইন দু পাইন্ট, মাখন এক পোয়া ।

প্রণালী ।—পিছলা রাং আনিয়া প্রায় তিন চার ঘণ্টা পোর্ট ওয়াইনে ভিজাইয়া রাখ । পাঁচ দশ মিনিট অন্তর ইহা ক্রমাগত উল্টাইয়া দিতে হইবে । এখন একটি পাত্রে মাখন ও পোর্টওয়াইন ফেটাইয়া রাখ । ঐলদানীতে মাংস চড়াইয়া এই মাখন খানিকটা

করিয়া লাগাও আর রোষ্টি কর । প্রায় আধ ঘণ্টা লাগিবে ।
তারপরে শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাটিয়া গরম জলের ডিসে সাজাইয়া
দিবে ।

অনুপ্রাশন ।—ইহারই গ্রেভি, টেপারি অ্যাম, গোয়াতা জেলী,
মনেকা অ্যাম দিয়া খাইতে দিবে ।

১০৬০ । মটনের পিঠের মাংস রোস্ট ।

উপকরণ ।—পিঠের মাংস এক সের, রসুন চার কোয়া, চর্কি বা
ঘি আধ পোয়া, মুন সিকি তোলা, জল পাঁচ পোয়া, মুন সিকি
তোলা, জল পাঁচ পোয়া ।

প্রণালী ।—পিঠের মাংস গোল করিয়া ছড়াইয়া ছুদিকে দুইটা
ছুঁচ দিয়া বিঁধিয়া দাও । আধ সের জল দিয়া নরম আঁচে চড়াইয়া
দাও । রসুন দাও । এই জল মরিয়া গেলে পর ঘি দিয়া লাল
করিবে । তারপরে বাকী তিন পোয়া জল দিয়া দমে চড়াইয়া দাও ।
শেষে মুন দিয়া দিবে । আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইলে থর থরম গরম
খাইতে দিবে ।

অনুপ্রাশন ।—ইহার সহিত কেপার মস, বেগুন ভাজা,
অস্ত্রাথ শব্দী সিদ্ধ খাইতে দিবে ।

১০৬১ । মটনের হারিকট ।

—:০:—

উপকরণ ।—ভেড়ার গলা একটি, ময়দা এক ছটাক, ছোট ছোট পাটনাই পেঁয়াজ বারটা, শালগম দুইটা, নুন প্রায় আধ তোলা, জল আড়াই পোয়া, ঘি আধ পোয়া, আলু ছয়টা ।

প্রণালী ।—গলা হইতে মাংস শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাট । মাংসের ছুপিঠে ভাল করিয়া ময়দা মাখাইয়া রাখ ।

পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া আঁত রাখ । শালগম শ্লাইস কাটিয়া রাখ ।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও । মাংস লাল করিয়া ভাজ । একটি সাফ কাপড়ের উপরে এগুলি রাখিয়া দিবে । তাহা হইলে মাংসের সায়ের ঘি সব কাপড়ে লাগিয়া যাইবে । ফ্রাইপ্যানে তিন পোয়া গরম জল দিয়া মাংসভাজা লাল দাগ গুলি গুলিয়া লও । এই ত্রেণ্ডি একটা সসপ্যানে ঢালিয়া দাও । ইহাতে ভাজা মাংস, দশটা পেঁয়াজ, শালগম, নূতন আলু ছাড় । আবার উনানে চড়াও । আলুগুলি সিদ্ধ হইয়া গেলে উঠাইয়া রাখিবে । তারপরে ক্রমে প্রায় আধ ঘণ্টা পরে মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে । আর একটি সসপ্যান চড়াইয়া তাহাতে এক ছটাক মাখন দাও । দুটি পেঁয়াজ কুচাইয়া দাও । পেঁয়াজ আধ ভাজা হইয়া আসিলে ময়দা দিবে । ময়দা ভাল করিয়া লাল হইয়া গেলে মাংসের কেবল ত্রেণ্ডিটা ইহাতে ঢালিয়া দিবে । নুন ও গোলমরিচ গুঁড়া দিবে । মিনিট পাঁচ সাত ফুটিলে পর নামাইবে ।

একটি ডিসের মাঝখানে মাংস সাজাইয়া দাও। সবজী ও পোয়ায় চারিধারে সাজাও। ইহার উপরে ঐ থ্রেভিটা ঢালিয়া দিবে।

১০৬২। ল্যান্সলেগ বয়েল।

—:0:—

উপকরণ।—একটি ল্যান্সলেগ আড়াই সের, জল দেড় সের, হ্যাম এক পোয়া, মাখন এক ছটাক।

প্রণালী।—লেগটার সংযোগ স্থলের ডুমা হাড়টা বাহির করিয়া ফেল। আর ইহার গাঁধর চর্কি বাহির কর।

একটি হাঁড়িতে দেড় সের জল দিয়া মাংস চড়াইয়া দাও। নরম আস্তে আস্তে সিদ্ধ হউক। প্রায় পাঁচ কোয়ার্টার লাগিবে। মাঝে মাঝে কাঁটা দিয়া বিঁধিয়া দিবে। মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে পর নামাইয়া শাইস শাইস কাটিবে।

হ্যাম এক অঙ্গুলি সমান লম্বা চারি কোণা করিয়া কট ফ্রাইপ্যান চড়াইয়া মাখন দাও। তারপরে হ্যাম গুলি ভাজ। মাংস কুচাইয়া অল্প হলদে রংএর হইয়া আসিলে নামাইবে। একটি ডিসের মাঝখানে আঙা সস দাও তাহার চারিধারে সিদ্ধ শাইস কাটা মাংস সাজাও। ইহার চারিধারে হ্যাম সাজাইবে।

অনুপ্রাশন।—কলাই গুটি সিদ্ধ, আশু মাশ, কলাশ দিন সিদ্ধ, পুদিনা সস খাইতে দিবে।

১০৬৩ । মেটে দিয়া বেকন ভাজা ।

—:০:—

উপকরণ ।—মেটে আধ পোয়া, পাশ্লি এক আঁটি, পেঁয়াজ একটি, ময়দা আধ তোলা, লাল কাঁচালঙ্কা তিন চারিটা, গোলমরিচ শুঁড়া সিকি তোলা, বড় বড় বার ল্লাইস বেকন, হার্ডি সস আধ ছটাক, জল সাড়ে তিন পোয়া । বি দেড় ছটাক, নুনপ্রায় তিন আনি ভর ।

প্রণালী ।—মেটে সাক করিয়া প্রায় পোয়া তিন জল দিয়া সিক করিতে দাও । প্রায় কুড়ি মিনিট পরে সিক হইয়া গেলে নামাইবে । এখন সিকি ইঞ্চি পুরু করিয়া ঢাকা কাটা । পেঁয়াজ আলাদা কিয়া করিয়া রাখ । পাশ্লিপাতা আলাদা কাটিয়া রাখ । ইহা মিহি কুচি কাটিবার আবশ্যক নাই ।

কড়ার বি চড়াও । আগে পাশ্লিগুলি ভাজিয়া উঠাও । এখন এই বিয়ে বেকন ছাড় । ভাজা হইয়া গেলে উঠাইয়া মেটে ছাড় । মেটে খুব শক্ত করিয়া ভাজিবে না । অল্প ভাজা হইলেই নরম থাকিতে থাকিতেই নামাইবে । কড়ার বি আধ কাঁচাটাক রাখিয়া সবটা অল্প একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ । এখন এই কড়ার বিয়ে আগে পেঁয়াজ ছাড় । পেঁয়াজগুলি অল্প লাল হইয়া আসিলে তাহাতে ময়দা দিবে । ময়দা লাল করিয়া আধ পোয়া-টাক গরম জল দাও । একটু নুন দাও । কাঁচা লঙ্কা দাও । বেশ গাঁড় হইয়া আসিলে গোলমরিচশুঁড়া দিয়া নামাইবে ।

এখন একটি প্লেটে প্রথমে মেটেগুলি সাজাও । ইহার উপরে পাশ্লি পাতা দাও তার উপরে আবার বেকন সাজাও । এখন

গ্রেভিটা ইহার চারি ধারে ঢালিয়া সাজাইয়া দিবে। মাগ লক্ষা-
গুলি উপরে সাজাইবে বাহাতে দেখিতে বেশ হয়।

১০৬৪। পোর্ক চপ।

—:০:—

উপকরণ।—পোর্ক এক সের, মাখন এক ছটাক, পেঁয়াজ
চারিটা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, মুন প্রায় তিন আনি ভর।

প্রণালী।—ছয়খানি চপ কাট। পেঁয়াজ খুব মিহি কুচি কাট।
ফ্রাইপ্যানে চড়াও। বেশ গরম হইলে মাখন দাও। এখন চপ-
গুলি ছাড়। উন্টা পান্টা করিয়া চপগুলি বেশ ঘোর আথরোটা
রংএর করিয়া ভাজ। তারপরে সবগুলি ভাজা হইয়া গেলে পর
উঠাইয়া ঐ ঘিয়েতেই পেঁয়াজ কুচি ছাড়। আধ ভাজা হইলেই
ইহাতে মুন ও গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া এক আঁচলা জল দাও। হু
একবার বুড় বুড় করিয়া উঠিলেই উপরে উপরে ঢালিয়া দিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত তেঁতুলের মস, টোমাটো মস,
আর টেপারি জ্যাগ ইত্যাদি খাইতে দিবে। কলাই শুটি সিদ্ধ
দিবে।

১০৬৫। সাকিং পিগ।

—:০:—

উপকরণ।—কুটী চার শাইস, মাখন এক ছটাক, মুন আধ,

গুঁড়া আধ তোলা, ময়দা দেড় ছটাক, পেঁয়াজ তিনটা, সাকিং পিগ একটি।

অনুবন্ধন।—সাকিং পিগ মারিবার পর ক্ষণেই পাঁচ সাত মিনিটের জন্ত ঠাণ্ডা জলে ডুবাইয়া দিবে। তারপরে জল হইতে উঠাইয়া মিহি গুঁড়ান রজন দিয়া ইহা খুব ঘষড়াইবে। আবার দু এক মিনিট জলে ডুবাইয়া দিবে। এইরূপ দু তিনবার করা হইলে পর একটা তক্তার উপরে রাখিয়া উপরের রোম গুলি চাঁচিয়া ফেল। যদি দু একটা রোম থাকে তাহা হইলে সেই স্থানটা জলে ডুবাইয়া আবার চুল গুলি উঠাইয়া ফেলিবে। তারপরে গরম জলে পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া ফেলিবে। আবার ঠাণ্ডাজলে দু তিনবার ধুইবে। নীচের পাণ্ডলা কাটিয়া ফেল। এখন পেট চিরিয়া ভিতরের আঁতরি, কলিজা, ইত্যাদি বাহির করিয়া ফেল। আবার পেটের ভিতরে এবং বাহিরে অতি পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া ফেল। খুন ভাল করিয়া মোছ। তারপরে একটি পরিষ্কার নেপকিনে জড়াও। এইবারে রোজি করিতে হইবে।

প্রণালী।—কটীর শাঁস টুকরা টুকরা কাট। বাগানে মশলা ও পেঁয়াজ কিয়া কর। এখন কটীর শাঁস, মাখন, নুন, কিয়া বাগানে মশলা ও পেঁয়াজ, গোলমরিচ গুঁড়া এবং একটি ডিম ভাঙ্গিয়া একত্রে মাখ। এখন সাকিং পিগের পেটে এই পুর ভর। তারপরে ছুঁচ দিয়া ভাল করিয়া সেলাই করিবে। এখন পিছনের পা ছুটে পিছন দিকে টান। একটা সরু কাঠি বা ছুঁচ দুইপায়ের মধ্য দিয়া ঢালাইয়া দিবে। তাহা হইলে পা দুটা ঠিক সোজা হইয়া থাকিবে। এখন জলন্ত কাঠের কয়লার আগুনে রোজি কর। প্রায় দু ঘণ্টা সময় লাগিবে।

মাংস শ্লাইস শ্লাইস কাট । অথচ খুলিয়া লইবে না । যেমন
আস্ত সেই প্রকারই একটি লম্বা প্লেটে রাখিবে । টেবিলে পাঠাইবার
সময় ইহার মুখে একটা আস্ত পাতিনেবু দিয়া সাজাইয়া দেওয়া নিয়ম ।
ইহার সহিত তেঁতুলের মিষ্টি চাটনী, জেলী জ্যাম যাহা ইচ্ছা পাঠাইবে ।
মাংসের শ্লাইস লইবার সময় সঙ্গে সঙ্গে ইহার ট্যাকিং ও চামচে
করিয়া বাহির করিয়া লইতে হইবে । বড় বড় ডিনারে বা সাপারের
এই ডিশ দেওয়া হয় ।

১০৬৬ । মুরগীর ফিকিসি ।

—:০:—

উপকরণ ।—মুরগী একটি, ডিম দুটি, দুধের সর এক মাঝারি
চামচ, জল আধ সের, মাখন এক ছটাক, ময়দা দেড় তোলা, লুন
প্রায় আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, পেঁয়াজ দুটি,
গরমমশলা গুঁড়া সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—মুরগীর ছাল ছাড়াইয়া আট টুকরা কাট । ধোও ।
পেঁয়াজ চাকা কাট ।

একটি হাঁড়িতে জল, মাখন, লুন, পেঁয়াজ, গরমমশলা সব
একত্রে ছাড় । জল ফুটিয়া উঠিলে মুরগী ছাড় । নরম আচে
আস্তে আস্তে সিদ্ধ হইতে দাও । প্রায় তিন কোয়ার্টার পরে সিদ্ধ
হইলে ময়দা একটু জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও । মিনিট
চার পাঁচ নাড়, যেন ময়দাটা লাগিয়া না যায় ।

এখন দুটো ডিম ভাঙ্গিয়া ইহাৰ কুসুম ও শফেদি আলাদা কর ।
কুসুম কাঁটা করিয়া ফেটাইয়া সরের সহিত মিশাও । এখন ইহা
মাংসের উপরে ঢালিয়া একবার নাড়িয়া নামাইয়া ফেল । একটি
ডিসে সাজাইয়া রাখ । এবারে শফেদি কাঁটা করিয়া খুব ফেটাও ।
যখন সমস্ত জলীয়ান্শটা কেনার মত হইয়া যাইবে । তখন ঐ
ফেনাটা মাংসের উপরে সাজাইয়া দিবে ।

১০৬৭ । রাজহাঁস রোষ্ট ।

—:O:—

উপকরণ ।—পেঁয়াজ এক ছটাক, বাগানে মশলা ছয় সাত ডাল,
বাসী রুটীর গুঁড়া প্রায় দেড় ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা,
কাঁচালঙ্কা দুটি, মুন প্রায় আধ তোলা, ডিম দুটি, রাজহাঁস একটি ।

প্রণালী ।—রাজহাঁসের পাতিহাঁসের মত করিয়া পালকাছি
সাফ করিয়া তার পরে অনুবন্ধন কর । মেটে, পেঁয়াজ, বাগানে মশলা,
কাঁচালঙ্কা একত্রে কিয়া কর । এখন ইহাৰ সহিত রুটীর গুঁড়া,
মুন, গোলমরিচ গুঁড়া ডিমের কুসুম সব একত্রে মিশাও । এখন
রাজহাঁসের পেটের ভিতরে ইহা পূর ভর । বরাবর অল্প খালি
রাখিয়া দিবে । কারণ ক্রমে ঐ পূর ফুলিয়া উঠিলে ইহা বাহির
হইয়া পড়িতে পারে । এখন ভাল করিয়া সেলাই কর । এবারে
ঝুলাইয়া রোষ্ট কর । প্রায় আড়াই ঘণ্টা লাগিবে ।

১০১৩। রাজহাঁস * একটি ১০১৩।
 ১০১৩। ১০১৩। ১০১৩। ১০১৩। ১০১৩। ১০১৩।
 (দ্বিতীয় প্রকরণ)

একটি বড় হাঁড়িতে রাখিয়া আধসের জল দিয়া চড়াইয়া দিবে।
 তাহা হইলে এই জল যত ফুটিতে থাকিবে সঙ্গে সঙ্গে রাজহাঁসের
 তেল ও তত বাহির হইবে। জল মরিয়া গেলে পর ইহার তেলেই
 ইহা রোষ্টি করিবে। প্রথমে তেজ আঁচ দিবে। যেই ফুটিয়া উঠিবে
 সরষ আঁচে বসাইয়া দিবে আন্তে আন্তে সিক্ত হইবে। প্রায়
 দু ঘণ্টা কি আড়াই ঘণ্টা লাগিবে।

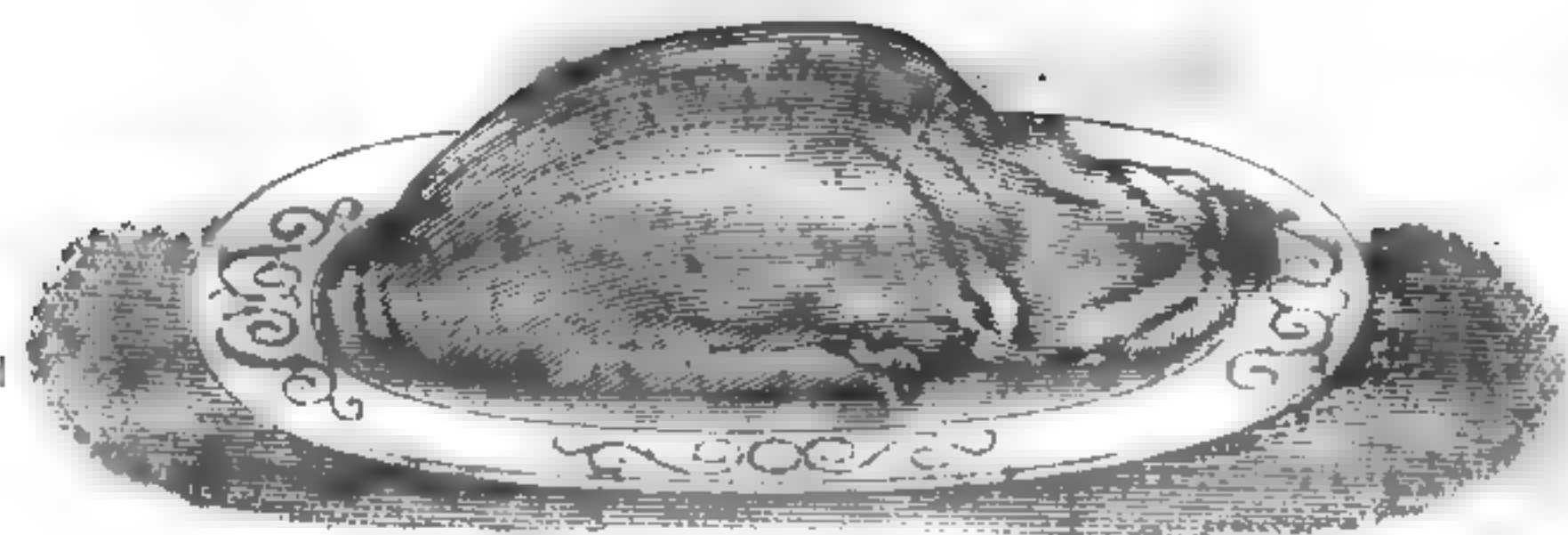
১০৬৯। রাজহাঁস বয়েল।

—:0:—

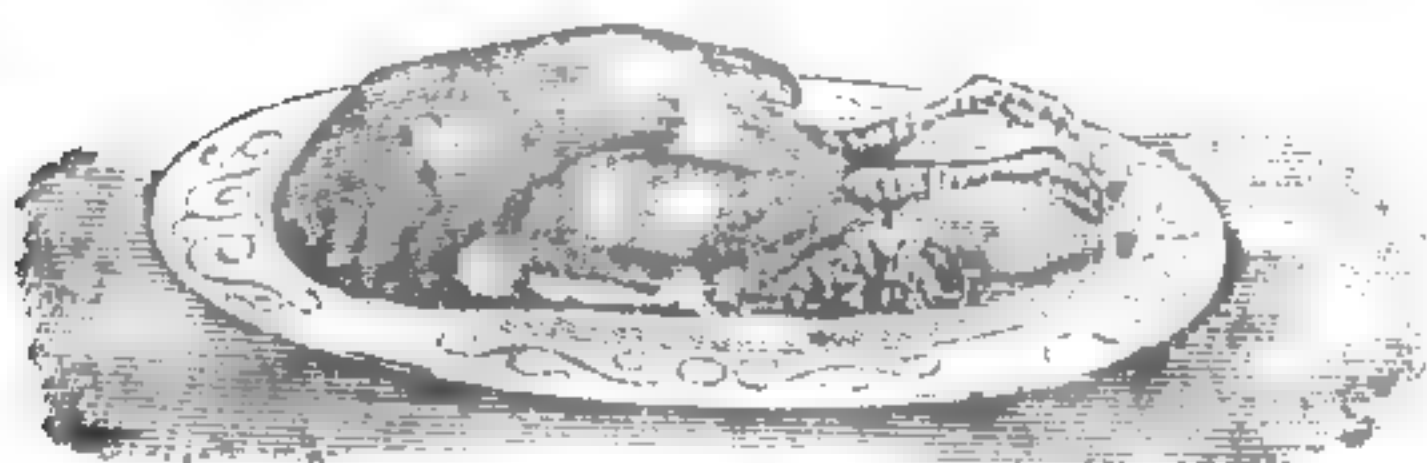
উপকরণ।—রাজহাঁস * একটি, জল দুসের, নুন দুই ছটাক, পেঁয়াজ
 আধ পোয়া, সেলেরি পান্নি তিন চার ডাল, দারচিনি আধ তোলা,
 লঙ্গ ছয়টা, ছোট এলাচ দুইট, ময়দা আধ ছটাক, আদা আধ
 তোলা, নেবু একটি।

প্রণালী।—রাজহাঁস সাফ করিয়া মুরগীর স্তায় অনুবন্ধন কর।
 ইহার খুঁটি ভাল করিয়া বাছিয়া ফেলিবে। এবারে বেশ ভাল
 করিয়া ইহার গারে নুন ঘষড়াইয়া মাখ। প্রায় বার ঘণ্টা এই প্রকার
 রাখিয়া দাও। তারপরে ঠাণ্ডা জল দিয়া একবার রগড়াইয়া

* রাজহাঁস মারিয়া তৎক্ষণাৎ রাখিবে না। অনেক জানে
 না মারিয়া তখনই আঁক সিক্ত করিয়া থাইতে যায়। ইহা অতি
 ক্ষুদ্র পাক।



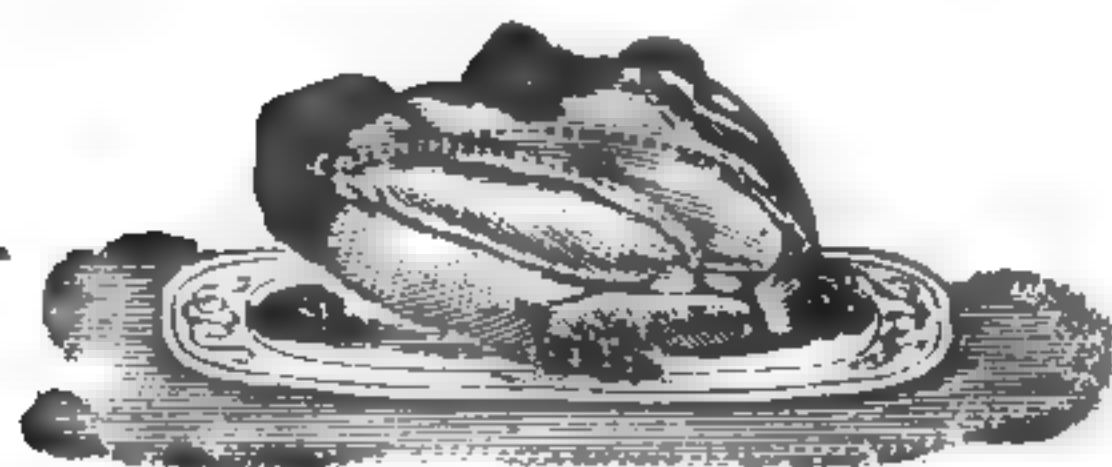
রাজহাঁসের রোষ্ট ।



পাতিহাঁসের রোষ্ট ।



মুর্গির রোষ্ট ।



মুর্গির বয়েল ।

খুইয়া ফেল। এখন একটি বড় হাঁড়িতে দেড় সের জল দিয়া হাঁস চড়াইয়া দাও। নরম আঁচে সিদ্ধ হউক। প্রায় দু ঘণ্টা লাগিবে। তারপরে নামাইয়া রাখ।

এবারে এক ছটাক পেঁয়াজ চাকা বানাও। এক ছটাক পেঁয়াজ খোসা ছাড়াইয়া আন্ত রাখিয়া দাও। সেলেরি পার্শ্বি'র পাতা গুলি ছিড়িয়া রাখিয়া দাও। নেবু কাটিয়া রাখ। আদা চাকা কাটিয়া রাখ।

আধসের জলে পেঁয়াজ সবটা, আদা, সেলেরি, পার্শ্বি এবং গরম মশলাগুলি ছাড়। হাঁড়ি আন্তে চড়াও। মিনিট পনেরর মধ্যে সবটা বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে পর ময়দা একটু জলে গুলিয়া ইহাতে দিবে। নেবুর রস ও একটু হুন দিবে। গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইয়া ফেলিবে।

অনুপ্রাশন।—হাঁস কাটিয়া আলাদা ভিসে দিবে। পেঁয়াজের রস এবং মসেল ভাজা ইহার সহিত দিবে।

১০৭০। সোহনী জাম।

—:০:—

উপকরণ।—মুরগী একটা, জামকল চারিটা, নেবু একটি, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, কাঁচা লঙ্কা দুটি, পেঁয়াজ দুটী, ময়দা এক তোলা, হুন প্রায় আধ তোলা, জল আধ সের।

প্রণালী।—বেশ চৰ্কিওলা অথচ নরম মুরগী আনিবে। মুরগী আট টুকরা কাট। জামকল আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ। নেবু কাটিয়া রাখ। বাগানে মশলা দু তিন টুকরা করিয়া

কাটিয়া রাখ। পেঁয়াজ চাকা কাট। আধসের জল দিয়া মুরগী চড়াইয়া দাও। বাগানেমশলা, পেঁয়াজ দাও। যখন মাংস সিদ্ধ হইয়া আসিবে জামকল ও কাঁচালকা এবং মুন দিবে। ইহা সিদ্ধ হইয়া গেলে ময়দা একটু জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও এই সঙ্গে ইহাতে নেবুর রস দাও। পাঁচ সাত মিনিট পরে ইহা নামাইয়া ফেলিবে।

১০৭১। পাতিহাঁস বয়েল ।

—:0:—

উপকরণ।—হাঁস একটি, মুন আধ তোলা, পেঁয়াজ বারটা, বাগানেমশলা তিন চার ডাল, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, ময়দা আধসের, মাখন এক পোয়া।

প্রণালী।—প্রথমে মুরগীর হাড় হাঁসটির ভাল করিয়া অনুবক্ষন কর। বাগানেমশলা ও পেঁয়াজ কিয়া কর। ইহার সহিত মুন ও গোলমরিচ গুঁড়া মিলাও। এই পুর হাঁসের পেটের ভিতরে ভরিয়া দিবে।

ময়দাতে মাখনের ময়ান মাখ। জল জল দিয়া ময়দার নৈটি কর। বেল। এখন ইহাতে হাঁস রাখিয়া চারিদিকে ভাল করিয়া মুড়িয়া ফেল। একটি পরিষ্কার কাড়নে বাঁধ। এবারে খুব কুটু জলের হাঁড়িতে ছাড়িয়া দিবে। প্রায় পাঁচ কোয়ার্টার সিদ্ধ হইলে পর নামাইবে। কাড়ন খুলিয়া হাঁসটি কাটিবে। কিন্তু আবার ঠিক জোড়ে জোড়ে রাখিয়া দিবে। দেখিলেই মনে হইবে আত

অনুপ্রাণন ।—হাঁস মধ্যখানে রাখিয়া চারিধারে পর্ক সসেজ
ছাই দিয়া সাজাইয়া দিবে । হাঁসের উপরে শাদা নোনতা জেলী
দিবে ।

১০৭২ । রাজহাঁসের বয়েল ।

দ্বিতীয় প্রকার ।

—:O:—

প্রণালী ।—রাজহাঁস বয়েল করিতে হইলে আগের রাতে মাফ
করিয়া নুন মাখিয়া ঝুলাইয়া রাখিতে হইবে তারপরের দিন
উপরোক্ত প্রকারে বয়েল করিবে । রাজহাঁসের সহিত দুধ দিয়া
পেঁয়াজের সস দিবে ।

১০৭৩ । হাঁসের ষ্টু ।

—:O:—

উপকরণ ।—ছোট হাঁস দুইটা, ঘি দেড় চটাক, বড় পেঁয়াজ
ছয়টা, বাগানেমশলা পাঁচ ছয় ডাল, নুন প্রায় আধ তোলা, মরদা
আধ চটাক, অন্ন পাঁচ পোয়া, পোর্টওয়াইন এক পোয়া, গোলমরিচ
তুঁড়া আধ তোলা, ছোট এলাচ দুটি, লবঙ্গ চার পাঁচটি, দারচিনি
আধ তোলা ।

প্রণালী ।—হাঁস বড় বড় চার টুকরা করিয়া কাটি । পেঁয়াজের
খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখ । বাগানেমশলা দু তিন টুকরা করিয়া
কাটি । ষ্টুপ্যানে ঘি চড়াইয়া মাংস ছাড় । অন্ন লাল করিয়া

মশলা ছাড়, নুন দাও। মিনিট কুড়ি পরে পেঁয়াজ উঠাইয়া রাখিবে। কারণ পেঁয়াজ গলিয়া যাইবার সম্ভব। প্রায় ঘণ্টা-খানেক পরে মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে। আর একটি হাঁড়ি চড়াইয়া দাও। তাহাতে একটু ঘি দিয়া ময়দা ছাড়। ময়দা লাল করিয়া মাংস ইহাতে ঢালিয়া দাও। এই সময় পোর্ট-ওয়াইনটাও ঢালিয়া দিবে। আবার পেঁয়াজগুলি ইহাতে ছাড়। গোলমরিচ গুঁড়া দাও।

ডিসে সাজাইয়া দিবার সময় বাগানেমশলাগুলি উঠাইয়া ফেলিয়া দিবে। কেবল বড় বড় পেঁয়াজগুলি থাকিবে। ইহার থ্রেডি, এক পোয়া আন্দাজ থাকিবে। রংটা বেশ লাল হইবে।

১০৭৪। পায়রা রোস্ট।

প্রণালী।—পায়রা রোস্ট করিতে হইলে পালক ছাড়া ইয়া গলা ও মাথা কাটিয়া ফেলিতে হইবে। পা ছটাও কাটিয়া ফেলিবে। ভাগ করিয়া ধোও। শুক করিয়া মোছ। তারপরে প্রত্যেক পায়রাতে প্রায় দেড় কাঁচা ঘি বা মাখন দিয়া চড়াইবে। বেশ লাল হইয়া আসিলে নামাইবে। পায়রা রোস্ট করিতে পনের কুড়ি মিনিট সময় লাগে মাত্র।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত পার্শ্বভাজা, ধনে চাটনৌ আর আলু সিদ্ধ দিবে।

১০৭৫ । পায়রা বয়েল ।

—:o:—

পায়রা বয়েল মুরগী বয়েলের মত করিতে হইবে ।

১০৭৬ । পায়রার ঝু ।

—:o:—

উপকরণ।—মোট পায়রা দুটো, নেবুর রস দেড় ছটাক, হুন জায় আধ তোলা, ঝি এক ছটাক, জল আধ সের, গোলমরিচ ওঁড়া নিকি তোলা ।

প্রণালী।—বেশ মোটা দেখিয়া পায়রা আনিয়া সাফ করিয়া প্রত্যেকটা চার টুকরা করিয়া কাটিবে ।

ক্রাইপ্যান চড়াও । ঝি দাও । মাংস ছাড় । নেবুর রস ও হুন দাও । মাংস বেশ লাল হইয়া আসিলে জল দিবে । নিকি হইয়া গেলে যখন দেড় ছটাক আন্দাজ গ্রেভি থাকিবে গোলমরিচ ওঁড়া দিয়া নামাইবে ।

অষ্টাবিংশ অধ্যায় ।

চপ, কার্টলেট, কোণ্ডা কাবার ।

—:o:—

প্রয়োজনীয় কথা ।

আমিষ ও নিরামিষ আহারের প্রথম খণ্ডের “তাজা ভূজির” বিভাগে নিরামিষ কার্টলেট কোণ্ডা প্রভৃতি ভাজিবার সম্বন্ধে জ্ঞাতব্য কথা পূর্বেই বলা হইয়াছে কেবল এই স্থলে আমিষ চপ কার্টলেট

প্রভৃতি ভাজিবার বিষয় দু চারিটা কথা বিশেষ করিয়া লিখিতে হইবে ।

ভাজিবার আগে ফ্রাইপ্যান কড়া বা তৈ প্রভৃতি ভাজিবার পাত্রগুলি যেন পরিষ্কার করিয়া ধোয়া মোছা হয় । হয়ত ভাজিবার পায়ে অল্প পোড়া ঘি বা তেল বাকী রহিয়াছে যাঁধুনীরা সে টুকুর মায়া ছাড়িতে না পারিয়া তাহাতেই আবার ঘি বা তেল ঢালিয়া ভাজিতে আরম্ভ করে, সুতরাং অনেক সময় কাটলেট আদির ভিতরে না পুড়িলেও উপরে কাল পোড়া রং হইয়া দেখিতে খারাপ হয় । অল্পের অন্ত শেষে আহারের সময় টেবিলে সাজাইয়া দিতে লজ্জাকর হইয়া উঠে । সেই জন্য এই রকম মাছ বা মাংস ভাজিবার সময় বরাবর পাত্র ধুইয়া মুছিয়া নূতন ঘি বা তেলে ভাজিবে । মাছ মাংস পোড়া রকমের ভাজা হইলে ইহার স্নগন্ধ একেবারে চলিয়া যায় ; খাইতেও ভাল লাগে না । আলুর চপ প্রভৃতির বরাবর তামাটে রং করিয়া ভাজিতে হইবে । কাঁচা ঘি বা তেল বা চর্বিতে কখন এ সকল ভাজিবে না । যখন ঘি বা তেলের বেশ ধোঁয়া বাহির হইবে তখন ভাজিবার জন্য জিনিষ ছাড়িবে ।

কোপ্তা, কাটলেট প্রভৃতি ভাজা হইলে পর ঘি হইতে উঠাইয়া একটি জালের ছাঁকনি বা রটিং পেপারের উপর রাখিয়া দিবে । তাহা হইলে ভাল করিয়া ঘি শুকাইয়া যাইবে । তারপরে প্লেটে সাফ নেপকিন পাতিয়া তাহার উপরে মাছ ভাজা কাটলেট প্রভৃতি সাজাইয়া দিবে ।

কাটলেট, আলুর চপ ইত্যাদি যেগুলি বিস্কুট ভিন্ন দিয়া ভাজিতে হয় সে গুলিতে প্রথমে এক দফা ময়দা মাখিয়া গড়ন দিষ্ট করিয়া

বাধিয়া লইবে। তারপরে আবার ডিমের গোলা ও শেষে বিস্কুট গুঁড়া মাখাইয়া ভাজিবে।

চপ প্রভৃতির তিতরের মাছ মাংস বা আলুতে যেমন নুন দিতে হইবে বাহিরে ডিমের গোলা এবং বিস্কুট-গুঁড়াতেও—তেমনি অল্প নুন মিশাইয়া লইতে হইবে।

ভোজন বিধি।—চপ প্রভৃতি পাশ্চাত্য ভোজে অত্রের সাইড-ডিশরূপে সচরাচর দেওয়া হয়।

১০৭৭। ব্রেডিং চপ।

—:০:—

উপকরণ।—কিমামাংস এক পোরা, পেরাজ তিন চারিটা, কাঁচালকা * দুটি, বাগানেমশলা † তিন চার ডাল, তেঁতুল ছ গিরা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, পরমমশলার গুঁড়া সিকি তোলা, নুন আধ তোলা, বাসী পাউরুটী (দুই পয়সা দামের) একটা

* ইচ্ছামত কাঁচালকা নাও দিতে পার। আবার শুকালঙ্কার গুঁড়াও দিতে পার।

† বাগানেমশলার অভাবে ধনে পাতাও দেওয়া যায়। সেলেরি পার্লি প্রভৃতি শাককে বাগানেমশলা বলে। টেরিটি বা হগ্গ সাহেবের বাজারে বাগানেমশলা বলিলেই শাক বিক্রেতা ঠিক দিবে।

অথবা বড় পাউরুটির অর্ধেকটা, দুধ আধ পোয়া, জল আধ পোয়া, ডিম দুইটা, বিস্কুট এক পোয়া, ষি দেড় ছটাক, ময়দা এক কাঁচা।

প্রণালী :—পেঁয়াজ, কাঁচালক্ষা ও বাগানেমশলা কিয়া কর। কিয়া মশলা অর্ধেক ভাগ করিয়া দুটা আলাদা আলাদা পাত্রে রাখিয়া দাও। দেড় ছটাক কিয়া মাংস লইয়া ভাল করিয়া আর একবার খুড়িয়া লও। ইহা আট দশ ভাগে বিভক্ত কর। প্রত্যেক ভাগ ছোট চপের আকারে অনেকটা দীপালিখার আকারে চেপ্টা করিয়া গড়।

একটি বাটীতে দুই গিরা তেঁতুল এবটু জল দিয়া ভিজাও।

এক ভাগ কিয়া মশলাতে গোলমরিচ গুঁড়া, গরমমশলার গুঁড়া, নুন ও তেঁতুল-গোলা জল মিশাইয়া উহাতে ছোট চপগুলি ভিজিতে দাও।

পাউরুটির উপরের খোলা ছাড়াইয়া ফেল। তারপরে শ্লাইস শ্লাইস কাটিয়া আধ পোয়া দুধে মাখিয়া লও। টাটকা রুটী হইলে মোটে জল দিবার দরকার হইবে না। বাসী রুটী হইলে একটু জল দিয়া মাখিতে হইবে। বাসী রুটী হইলে খাবার ভালও হইবে।

একটি মসপ্যানে ঐ দুধ-মাখা রুটী আর বাকী অর্ধেক কিয়া পেঁয়াজাদি এবং আধ ছটাক ষি ঢালিয়া দিয়া উনানে চড়াও। একটু লাল লাল করিয়া ভাজা হইলে ইহাতে অবশিষ্ট কিয়া মাংস সমুদয় ঢালিয়া দিয়া খুঁটি দিয়া নাড়িয়া কষিতে থাক। রুটী মাংস বেশ মিশিয়া যাইবে। এখন ইহাতে নুন, গোলমরিচ গুঁড়া, গরম-মশলার গুঁড়া দাও। তারপরে একটা ডিম ডাঙ্গিয়া দিয়া নাড়িতে থাক। সব ভাল রকম মিশিয়া গেলে অথচ ভাজা ভাজা হইলে নামাইয়া রাখিবে।

একটি সিদ্ধ ডিমের খোলা ছাড়াইয়া লম্বাদিকে আধখানা করিয়া কাট । ডিমের হলদে অংশটা বাহির করিয়া ছোট চপগুলার উপরে ছাড়াইয়া দিয়া মাড়িয়া মিলাও । আর শাদা অংশটা কিয়া করিয়া ডাঙ্গা কুটী মিশ্রিত মাংসে মাখিয়া লও । এখন এই মাংস কুটী মিশ্রিত মাংস কুড়ি ভাগ করিয়া হাতে করিয়া চেপটাও । এখন ঠিক আলুর চপের মত গড়িতে হইবে । একটা চেপ্টা কুটী মিশ্রিত মাংস হাতে করিয়া লইয়া তাহার উপরে একটা ছোট চপ রাখ । তার পরে আবার উহার উপরে আর একটা চেপ্টা কুটী মিশ্রিত মাংস ঢাকা দিয়া আলুর চপের ধরনে গড়ন্ কর । তারপরে আবার ডিম বিস্কুট মাখিয়া ঘিরে ভাজ ।

ছয় সাতটা আলু আধখানা করিয়া ভাঙ্গিয়া ইহার সহিত বাসনে সাজাইয়া দিবে ।

ভোজন বিধি ।—ইহা ডিনারে সাইড্ ডিসে দেওয়া বিধেয় ।

১০৭৮ । মাংসের ভিনিগার চপ ।

—:০:—

উপকরণ :—পাঁটার বা ভেড়ার মাংসের মাংস তিন পোয়া, ভিনিগার আধ পোয়া, বি আধ পোয়া, বড় বড় পাটনাই পঁয়াল প্রায় এক পোয়া, আদা এক গিরা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, মুন সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—প্রথমে মাংসটাকে হাড় হইতে ছাড়াইয়া বড় বড় পাঁচ খণ্ডে কাট । তারপরে চপার দিয়া মাংস গুলি একটু একটু খুড়িয়া চেপটা আকারে পাঁচ খানি চপ প্রস্তুত কর । এই চপ

গুলিকে ভিনিগারে ঘণ্টা দুই ভিজাইয়া রাখ । ইহাতে আদা ও একটি পেঁয়াজ ছেঁচিয়া তাহার রস দাও । গোলমরিচ শুঁড় উপর হইতে ছুকাইয়া দাও ।

ঘণ্টা দুই পরে কলাই-করা কড়া বা ফ্রাইপ্যানে চড়াও । দি দাও । দি বেশ হইলে এক এক বারে দু তিনটী করিয়া চপ ছাড় । এট-সঙ্গে মাংস-ভিকান ভিনিগারও ঢালিয়া দাও । নরম আঁচে চড়াইয়া দাও । মাংস ঢাকিয়া দাও ; আঁচে আঁচে সিদ্ধ হউক । ক্রমে যখন ইহার জল মরিয়া যাইবে ও ভাজা ভাজা হইয়া আসিবে তখন সেই চপ গুলি নামাইয়া আবার অন্য বাকী চপ গুলি ছাড়িবে । এক একবারে চপগুলি ভাজিতে প্রায় মিনিট কুড়ি করিয়া সময় লাগিবে । ভাজিবার সময় নুন চড়াইয়া দিবে । মাংস ভাজা হইয়া গেলে ঐ মাংস ভাজা বিয়েই ঢাকা-কাটা পেঁয়াজ গুলি ছাড়িবে । পেঁয়াজ সিদ্ধ হইয়া গেলে বি শুদ্ধ পেঁয়াজ চপের উপরে ঢালিয়া দিবে ।

ভোজনবিধি :—আলু বরেল, টেডস সিদ্ধ, সিম ছেঁচকী, শালাড ইত্যাদি ইহার সহিত দিবে ।

শুণ্য শুণ ।—ছাগ ও মেঘ প্রভৃতি গ্রাম্য পশু মাংসের শুণ আয়ুর্বেদ শাস্ত্রে লিখিত আছে—

“ছাগ মেঘ বৃষাশ্বাঃ গ্রামাঃ প্রোক্তা মহর্ষিভিঃ ।

গ্রামাঃবাতহরাঃ সর্কে দীপনাঃ কষ পিত্তনাঃ ।

মধুরাস পাকাভ্যাং বৃংহণাবলবর্ধনাঃ ॥”

“ছাগ, মেঘ, বৃষ ও অশ্ব প্রভৃতিকে মহর্ষিগণ গ্রাম্যপশু নামে

কহিষ্ণু কহিষ্ণুহর্য এই গ্রাম্যপশু মাংসের শুণ রাসে বাতক

দীপন কফ পিত্ত বর্ধক, রস ও পাকে মধুর, কুংহণ অর্থাৎ ঝাড়ু
'পুষ্টিকর ও বলবর্ধক ।'

১০৭৯ । আলুর চপ ।

—:০:—

উপকরণ ।—আলু তিন পোয়া, কিয়া মাংস এক পোয়া, পেরাজ
আধ ছটাক, পাল্লি সেলোরি (বাগানে মশলা) শাক দুতিন ডাল,
কাঁচালক্ষা চার পাঁচটা, তেজপাতা দুটি, ময়দা এক কাঁচা, সুন এঁয়
পোন তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, গরম মশলার গুঁড়া
(ছটো ছোট এলাচ, তিন চারিটা লক্ষ, একটু দারচিনি গুঁড়াইয়া
লইবে) দুয়ানি ভর, ঘি তিন ছটাক, ডিম একটা, খাড়া বিস্কুট
(অর্থাৎ যে বিস্কুট গুঁড়ান যায়, নরম নর । মিষ্টি বিস্কুট হইলে চলিবে
না ।) এক পোয়া ।

প্রণালী ।—পেরাজ, বাগানে মশলা ও কাঁচালক্ষা কিয়া অর্থাৎ
খুব কুচি কুচি করিয়া রাখ । বিস্কুট গুলি গুঁড়াইয়া একটি খালার
ভায় চেপ্টা পাত্রে রাখিয়া দাও ।

একটি হাঁড়িতে পাঁচ পোয়া জল দিয়া আলুগুলি সিদ্ধ করিতে
চড়াইয়া দাও । মিনিট কুড়ি পঁচিশ পরে আলুর মুখ ফাটা ফাটা হইয়া
গেলে বুঝিবে ঠিক রকম সিদ্ধ হইয়াছে, তখন নাগাইয়া জল ঝরাইয়া
ফেলিবে । আলুর খোসা ছাড়াইয়া ফেল । তারপরে একটি গাড়
পাত্রে অথবা কলাই করা হাঁড়ির (টপ্যান) ভিতরে রাখিয়া একখানি
ঝিলা বাঁধা রাখিয়া

নাও । আলু যে হাতে করিয়া মাড়া যায় না তাহা নহে, যত পরিষ্কার ভাবে কাট করা যায় ততই ভাল । পাচকেরা অনেক সময়ে হাত ভাগরূপে না ধুইয়া অপরিষ্কার ভাবে কাষ করিয়া থাকে বলিয়া এবং অন্যান্য কারণেও হাতা প্রভৃতি কোন একটা ব্যবধানের দ্বারা আলু প্রভৃতি মাড়া নিষম ।

কিমা মাংস লইয়া আগে একবার ছুরি দিয়া খুড়িয়া লও । তার-পরে মাংসের ভিতরে যে সব রস (চর্কি ও শাদা সূতার দ্বায় শিরাদি) থাকিবে বাহির করিয়া ফেলিবে । এই রস বাছিয়া না ফেলিলে থাইবার কালে মুখে লাগিবে ।

একটি তৈয়ে বা ফ্রাইপ্যান (এই সকলের অভাবে কড়ায়) এক ছটাক ঘি চড়াইয়া দাও । ঘি তেজপাতা ছাড় । দু তিন মিনিট পরে কিমা পেঁয়াজ, লাগানে মসলা ও কাঁচালঙ্কা ছাড় । তিন চার মিনিটের ভিতরে এই গুলি ঘি তেজপাতা ভাজা হইয়া আসিলে মাংস ছাড়িবে । খুস্তি দিয়া নাড়িতে থাক । মিনিট পাঁচ নাড়িতে নাড়িতে যখন দেখিবে ইহার জল মরিয়া আসিয়াছে চারি-দিকে মাংস গোল করিয়া দিয়া মধ্যস্থলে ময়দা টুকু ছাড় । নাড়িতে থাক । যখন দেখিবে ময়দা লাল হইয়া আসিয়াছে তখন সব মাংসটা ময়দার সহিত মিশাইয়া ফেল । এক ছটাক জল দাও । দু মিনিট পরে জল মরিয়া যাইলে পর গোলমরিচ গুঁড়া ও মুন ছাড় । তিন চারবার নাড়িতে নাড়িতে ভাজা ভাজা অথচ রস রস হইয়া আসিলে গরম মশলার গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া নামাও । ইহাই আলুর

এবারে মাড়া আলুতে সিকি তোলাটাক মুন মিখাও । ই তারপরে লুচির নেচি কাটার স্থায় কুড়িটা নেচি কাট । এতোক নেচি লইয়া হাতে করিয়া পাতলা ও চেপটা গড়ন কর (অনেকটা বাদামী বা দীপ শিখার গড়নের স্থায় হইবে বাহ্যকে চিরাগী গড়নও বলে) । এখন একটা চেপটা নেচির উপরে খানিকটা (বতটা ধরে) মাংসের পুর দিয়া আর একটা চেপটা নেচি দিয়া আবৃত কর । এবং চারিদিকের ফাঁক ভাল করিয়া টিপিয়া টিপিয়া বন্ধ করিয়া দাও । চপগুলির গড়ন দীপশিখার স্থায় হইবে ।

একটি গাঢ় পাত্রে ডিম (হাঁসের ডিম হইলেও চলিবে) গুলিয়া তালিয়া ফেটাইয়া লও । পূর্বেই চেপটা পাত্রে বিস্কুটের গুঁড়া রাখিবার কথা বলিয়া আসিয়াছি । এখনে ফেটান ডিমে আলুর চপ দুবাইয়া তারপরে বিস্কুটের গুঁড়ার উপরে ফেলিয়া দাও । চপের দুই পিঠে ভাল করিয়া বিস্কুটের গুঁড়া মাখাও ।

তৈয়ে বা ফ্রাইপ্যানে আধপোয়া ঘি চড়াও । ঘিয়ের ধোঁয়া বাহির হইলে পর বিস্কুট গুঁড়া-মাখা পাঁচটা আলুর চপ একেবারে ছাড় । এক পিঠ লাল হইয়া আসিলে আর এক পিঠ উল্টাইয়া দিবে । বাদামী রং হইলেই বুকিবে ভাজা ঠিক হইয়াছে, তখন সে গুলি নামাইয়া অন্য গুলি ডাকিবে মলখানা চপ হইবে ।

ভোজনবিধি ।—আলুর চপের সঙ্গে শুধু দুটি ভাত দিয়া খাইতে ভাল । ইহা ইংরাজী ডিনার অর্ন্তে (Entree) মধ্য একটা সাইড ডিসরূপে ব্যবহার হইবে । আমাদের সকালে ডাল ভাতের সঙ্গে লুচির সঙ্গে দেওয়া যাইতে পারে ।

১০৮০। ঐতিহ্যকাটলেট।

—:0:—

উপকরণ।—পাঁটার বা মটনের কিমা মাংস দেড় পোয়া, পেরোয় আধ পোয়া, আদা এক তোলা, বাগানের মশলা (পাঙ্গি, সেনেরি ও পুদিনা) বার চোদ্দ ডাল (অভাবে না দিলেও হয়), বিলাতি বেগুন বারটা, তেঁতুল ছহড়া, মুন আর এক তোলা, মরদা এক কাঁচা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, গরম মশলার (ছোট-এলাচ একটি, লব তিন চারিটি, দারচিনি সিকি তোলা) গুঁড়া দুয়ানি ভর, হুই পরসার পাউরুটি (আধপোয়া), খাস্তা বিকুট এক পোয়া, হাড় হুই পরসার আধপোয়া, বি আধ পোয়া, শুক্ক লক্ষাগুঁড়া এক তোলা, কাঁচা লক্ষা তিন চারটা।

প্রণালী।—পেরোয়ের অর্ধেক গুলি লম্বাদিকে কুচি কুচি কর; বাকী অর্ধেক গুলি কিমা করিয়া রাখ। আদার অর্ধেকটা চাকা কাটিয়া রাখ, অর্ধেকটা কিমা কর। বাগানে মশলার চার পাঁচ ডাল কিমা কর, আর অবশিষ্টগুলি আস্ত রাখ। বিলাতি বেগুন অর্ধেক করিয়া কাটিয়া রাখ (বিলাতি বেগুন না হইলেও চলে)। তেঁতুল টুকু ভিজাইতে দাও। পাউরুটির উপরের ছিলকা (পোড়া লালচে খোলা) ছাড়াইয়া ফেলিয়া ছুঁচি মাইস করিয়া কাটিয়া রাখ। বিকুটগুলি গুঁড়া করিয়া রাখ।

মাংস যদি ঘরে আনিয়া কিমা করিতে চাও, তাহা হইলে

চাঁচিয়া বাহির করিতে হইবে। হাড়গুলি খেঁত করিয়া আলাদা রাখিয়া দাও। মাংসের যে রুগ (সুতার ক্রায় শাদা শাদা মাংসের মধ্যে বাহা থাকে তাহাকে 'রুগ' বলে) ও চামড়া আছে বাহির করিয়া ফেন তারপরে চপার দিয়া খুঁড়িতে থাক। এই আধসের মাংস হইতে হাড় বাদে দেড় পোয়া কিমা মাংস হইবে। হাড় সমেত মাংস আনিলে হাড় আলাদা আর কিনিতে হইবে না। এই হাড়ে সুপের কাজ চলিবে। কিন্তু বাজার হইতে কিমা মাংস কিনিয়া আনিলে সুপের জন্ত দুই পরসার হাড় আলাদা কিনিতে হইবে।

একটি হাঁড়িতে তিন পোয়া জল দিয়া তাহাতে লবানিকে কুচিকরা পেরাজের অর্ধেকগুলি, চাকা-কাটা আদা, আশ্ব বাগানে মশলা, ছুধানি তেজপাতা, এবং খেঁত-করা হাড়গুলি ছাড়িয়া দাও। হাঁড়ি উনানে চড়াইয়া দাও। প্রায় তিন কোয়ার্টার সিদ্ধ হইলে পর যখন দেখিবে হাঁড়িতে আধসেরটাক জল আছে তখন নামাইয়া রাখিবে। এই সুকরা (সুপ) হইতে অল্প সুপ লইয়া ছিলকা-ছাড়ান কুটী ভিজাইতে দাও।

এইবারে আগে কাটলেটগুলি প্রস্তুত করিতে হইবে। মাংস ভালরূপে মিহি কিমা করিয়া লইবে। ইহাতে কিমা আদা, কিমা পেরাজ, কিমা বাগানেমশলা, আধতোলা মুন, গরম মশলার শুঁড়া, গোলমরিচের শুঁড়া ছুধানি ভর, শুক্কালকা সিকি তোলা, একটি ডিম ও সুপে ভিজান কুটী সব একত্রে চটকাইয়া মাখ, হাছাতে বেশ মোলায়েম হইয়া যায়। এখন এই মাংস দশ ভাগ কর। এতদ্যেক ভাগ হাড় লইয়া চাপিয়া চাপিয়া কুইপির্থে সিদ্ধ হইয়া শুঁড়া মাখ বেশ পুরু

হইয়া যাইবে। আধ বিষং লম্বা, চেরাগি বা দীপনিগার স্তায় (কাটলেটের সচরাচর যেমন গড়ন হইয়া থাকে) কাটলেটগুলি গড়ন কর। ইচ্ছামত অন্তরূপ গঠনও করিতে পার। সব কাটলেট হইয়া গেলে ফ্রাইপ্যানে বি চড়াও। ঘিের ধোঁয়া উঠিলে পর হাতিন খানি করিয়া কাটলেট ছাড়। দুপিঠ বেশ তামাতে রং করিয়া ভাজ। হইলে পর একটি পারে সাজাইয়া রাখ। সব কাটলেট ভাজা হইলে পর যে বি অবশিষ্ট থাকিবে সেই ঘিে আবার গ্রেভি প্রস্তুত করিতে হইবে। গ্রেভি প্রস্তুত করিবার নিয়ম নিম্নে বলা বাইতেছে।

ফ্রাইপেনের * ঘিয়েতে যে পোড়া বিকুট গুড়া আছে তাহা যতটা পার খুঁটি দিয়া উঠাইয়া ফেল। আর যে টুকু বাকী থাকিয়া থাকিবে রাখিয়া দাও, তাহাতেই গ্রেভির রং লাল হইবে। এই ঘিয়েতেই লম্বাদিকে কুচিকরা পেরাঙ্গের অবশিষ্ট অর্ধেকগুলি ছাড়িয়া লাল করিয়া ভাজ। চার পাঁচ মিনিট পরে পেরাঙ্গ লাল করিয়া ভাজা হইলে পূর্বে যে স্ককরা প্রস্তুত করিয়া রাখা হইয়াছিল তাহা সবটুকু ইহাতে ঢালিয়া দাও। প্রায় মিনিট পাঁচ ফুটিলে পর তিঙ্গান তেঁতুলটুকু গুলিয়া দাও। বিলাতী বেগুন, আধ তোলা মুন, কাঁচা লক্ষাগুলি চিরিয়া চিরিয়া দাও। আরো সাত আট মিনিট ফুটিলে পরে নামাইবে। এবারে সুপটা একটি মলমলের কাপড়ে ঢালিয়া চামচে করিয়া ঘাঁটিয়া তারপরে ইহাতে আর আধ পোয়াটাক গুল দিয়া আবার ঘাঁটিয়া ছাঁক। হাড়িতে এই ছাঁকা স্ককরা ঢালিয়া

উনানে চড়াও । ময়দাটুকু আধ পোয়া জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও । দুতিন বার কুটিয়া গাঢ় হইয়া আসিলে দুয়ানি ভর গোলমরিচগুড়া ছড়াইয়া নামাইয়া ফেল । পাত্রে সাজান কাটলেটের উপরে এই গ্রেভি ঢালিয়া দাও ।

ইচ্ছা করিলে নামাবামাত্র আধ ছটাক আলাদা লব্ধার 'সস' ইহাতে ঢালিয়া দিতে পার, যাইতে বেশ লাগিবে । ইচ্ছামত কাটলেট একটি পাত্রে রাখিয়া গ্রেভি আলাদা পাত্রে রাখিয়া দিতে পার । খাইবার সময়ে এককালে দুইটা ডিস ধরিতে হইবে । লুচি কুটির সঙ্গেও গ্রেভিক্যাটলেট বেশ খাওয়া যাইতে পারে ।

১০৮১ । হিন্দুস্থানী কোস্তা ।

—:o:—

উপকরণ ।—ভেড়ার বা পাটার কিমামাংস এক পোয়া, কিসমিস এককাঁচা, পেঁয়াজ দেড়ছটাক, আদা আধতোলা, ছোটএলাচ দুইটা, লঙ্গ পাঁচটা, দারচিনি গিকি তোলা, শুক্ল লঙ্কা চার পাঁচটা, ছাড়ান বাদাম এককাঁচা, নুন প্রায় তিনআনি ভর, দই একছটাক, ছোলারি ছাত্ত এক কাঁচা, ঘি আধপোয়া, গোলমরিচগুড়া প্রায় তিন আনি ভর ।

প্রণালী ।—আস্ত মাংস হইতে হাড় প্রভৃতি বাছিয়া ফেলিয়া ছুরি বা চপার দিয়া খুব খুড়িয়া লইবে—ইহাই কিমামাংস । আজ কাল মাংস কিমা করিবার নানা প্রকার যন্ত্র পাওয়া যায় । মাংসের দোকানে কিমামাংস চাহিলে তাহারা আপনারাই কিমা করিয়া দেয় ।

কিমা মাংসটা একদফা পিষিয়া ভাল করিয়া উঠাইয়া রাখ । মাংস পিষিবার কালে উহার মধ্য হইতে সরু সরু সূতার মত যে দেখিতে পাইবে তাহা বাহিয়া ফেলিতে হইবে । সরু সরু সূতার মত বাহা থাকে তাহাকে মাংসের রগ বলে । কিসমিস, বাদাম, আধ ছটাক পেরাজ, আদা, গুলাবজা এই গুলিও পিষিয়া রাখ । ইচ্ছা করিলে কিসমিস, বাদাম না দিলেও হয় ।

ছোটএলাচ, লবঙ্গ এবং দারচিনি কুটিয়া রাখ । ঐ পেষিত কিমা-মাংসে কিসমিস, বাদাম, পেরাজ ও আদা প্রভৃতি বাটা মশলা, ছুন দই ও দু তিনচুটকি গরমমশলার গুঁড়া একত্রে সব মাথিয়া প্রায় একঘণ্টাকাল ভিজাইয়া রাখ ।

ফ্রাইপ্যান্‌নে এক কাঁচা ঘি চড়াইয়া ঐ ভিজান মাংস সবসময়ে ছাড়িয়া কষ । ঘন ঘন নাড়িয়া দাও । মাংসের জল মরিয়া শুক্কন্নকয়ের হইয়া আসিলে নামাইবে । প্রায় মিনিট দশ লাগিবে ।

আবার ফ্রাইপ্যান চড়াইয়া আধপোয়া ঘি ঢালিয়া দাও । এক-ছটাক পেরাজ লবঙ্গাদিকে সুইস সুঠিস কুঁচাইয়া লাল করিয়া ভাজ । ভাজিতে প্রায় সাত আট মিনিট লাগিবে । ভাজা পেরাজগুলি ঐ কষা মাংসের সহিত একত্রে মিহি করিয়া পিষিয়া লও । এখন এই পেষা মাংসে ছোলার ছাতু, গোলমরিচগুঁড়া মিলাইয়া দশটি কোপ্তা গড় ; কোপ্তার আকার গিলার জার চেপটা কর । আবার ঘি চড়াইয়া দাও । ঘিয়ের ধোঁয়া বাহির হইলে পর, চার পাঁচটি করিয়া কোপ্তা ছাড় ; বেশ লাল হইয়া ভাজা হইলে পর নামাইয়া আবার অন্ততুলি ছাড় । এক এক খোলা ভাজা হইতে প্রায় পাঁচ ছয় মিনিট লাগিবে । ইহার অন্ত মন্দা আঁচ চাহি ।

যদি উমান্নে অন্নত্ব আঁচ থাকে তাহা হইলে ভাজিবার পাত্র নামাইয়া ভাজিতে হইবে।

এই কোণ্ডা মুখে দিলে মুখের ভিতরে কেমন মিলাইয়া যায়। মাংস সিদ্ধ করিয়া কোণ্ডা করিলে তাহার আশ্বাদ ততটা ভাল লাগে না।

ভোজন বিধি।—ইহা ভাত, খিচুড়ি বা পোলাওয়ের সঙ্গে খাইতে যেমন ভাল লাগে, লুচি কি রুটী প্রভৃতিরও সঙ্গে সেইরূপই ভাল লাগে। বস্তুতঃ এই কোণ্ডা অতিশয় সুস্বাদু।

১০৮২। আলুর চপা।

(মাংস খণ্ড দিয়া ।)

—:০:—

উপকরণ।—মাংস এক পোয়া, আদা আধ গিরা, পেঁয়াজ এক ছটাক, শুক্লা পাটনাই লক্ষা দুটি, দই এক ছটাক, ছোট এলাচ দুটি, দারচিনি সিকি তোলা, লব তিনটি, তেজপাতা এক থানি, জল আধ সের, আলু আধ সের, গরম মশলার গুঁড়া সিকি তোলা, ভিন্ন একটি, বিস্কুট এক পোয়া, ঘি আধ পোয়া, হুন প্রায় পোন তোলা।

প্রণালী।—মাংস ডুয়া করিয়া বানাও। আট টুকরা কর। আদা একটি পেঁয়াজ ও একটি শুক্লালক্ষা পিষিয়া রাখ। বাকী পেঁয়াজগুলি ভাজিবার জন্য লম্বা কুচি করিয়া কাট। একটি শুক্লা লক্ষা গুঁড়াইয়া রাখ।

মাংসগুলি কাটা করিয়া বিধ। ইহাতে দহ, আদা, পেঁয়াজ ও লঙ্কাবাটা মিলাও। প্রায় ছয় আনি ভর হুন এবং একটু গরমমশলা শুঁড়া দাও।

এই মাংস আধ ছটাক বি ও এক পোয়া জল দিয়া চড়াও। প্রায় মিনিট পনের পরে জল মরিয়া গেলে আবার এক পোয়া জল ঢালিয়া দাও। মিনিট সাত আট পরে জল মরিয়া গেলে বি বাহির হইবে। এখন এই বিয়েতেই মাংস কষিয়া লাল করিবে। মাংস বেশ লাল হইয়া আসিলে নামাইবে। প্রায় মিনিট সাত আট লাগিবে। আলুগুলি জলে সিদ্ধ করিতে দাও। মিনিট কুড়ি পরে সিদ্ধ হইয়া যাইবে। আলুর খোসা ছাড়াও।

উনানে বি চড়াও। কুঁচান পেঁয়াজগুলি ভাজ। সিদ্ধ আলুগুলি শিলে পিষিয়া ফেল। ইহার সহিত ভাজা পেঁয়াজও পিষিয়া লও। আলুতে শুঁড়া লঙ্কা, ছয় আনি ভর হুন, ও ছয় আনি ভর গরমমশলার শুঁড়া মাখ। এখন এই আলু বোল ভাগ কর। প্রত্যেক ভাগ চেপটা করিয়া গড়। একটি চেপটা 'চাকির' উপরে এক টুকরা মাংসের পুর রাখ, তার পরে তাহার উপরে আবার আর এক 'চাকি' ঢাকিয়া দিয়া চারিদিকের মুখ মুড়িয়া দাও।

একটী গাঢ় পাত্রে ডিম ভাঙ্গিয়া ফেটাও। বিস্কুট শুঁড়া একটী চেপটা পাত্রে রাখ। আলুর চপগুলি ডিমে ডুবাইয়া বিস্কুট মাখিয়া রাখ।

কড়া বা ফ্রাইপ্যানে বি চড়াও। বাদামী রং করিয়া বিস্কুট মাখা চপগুলি ভাজ।

ভোজন বিধি।—ইহা ডিনারে সাইড ডিশের ভিতরে পড়িবে।

১০৮৩ । নোনামাছেৰ ফু ফু ।

—:O:—

উপকরণ ।—কাঁচাকলা দুটা, নোনামাছ একপোয়া, মাখন আধ, ছটাক, ঘি বা তেল আধ পোয়া, পেঁয়াজ ভিনসি, কাঁচালকা দুটা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, গরমমশলাৰ গুঁড়া সিকি তোলা, নুন দুৱানি ভৰ ।

প্রণালী ।—কাঁচাকলা ছাড়াইয়া সিদ্ধ কর । পিষিয়া রাখ ।

নোনামাছ অল্প সিকাতে ধুইয়া ফেল । এখন কাঁটা বাছিয়া পিষিয়া বা কিমা কৰিয়া লও ।

পেঁয়াজ, কাঁচালকা কিমা কৰিয়া রাখ । এখন কাঁচকলা, মাছ, কিমা পেঁয়াজ ও কাঁচালকা, গোলমরিচগুঁড়া, মাখন, গরমমশলাগুঁড়া, নুন+সব একত্রে মাগিয়া ছোট ছোট ফুলুড়িৰ মত কৰিয়া গড় । তাৰপৰে ঘি চড়াইয়া ভাজ ।

১০৮৪ । মেটেৰ ফেৰিজি ।

—:O:—

উপকরণ ।—মেটে এক পোয়া, জল সাত ছটাক, আলু পাঁচটা, পেঁয়াজ চাৰিটা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, নুন আধ তোলা, কাঁচালকা আটটা, আধ পোয়া ঘি ।

প্রণালী ।—এক পোয়া মেটে আনিয়া পাঁচ ছটাক জল দিয়া সিদ্ধ কৰিতে দাও । মিনিট দশেৰ মধ্যেই সিদ্ধ হইয়া য়েলে

নামাইবে। জল হইতে মেটেগুলি তুলিয়া, প্রথমে খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট। তারপরে অর্ধ চাকা করিয়া পাতলা সিপেট কাট। আনু এবং পেরাজ ও ঠিক এই আকারে সিপেট কাট। পেরাজগুলি আলাদা রাখ। ইহাতে গোলমরিচ ওঁড়া, মুন ও চারিটা কাঁচালকা কুচাইয়া দাও।

একটি ফ্রাইপ্যান্‌নে আধ পোয়া বি চড়াও। বি হইয়া আসিলে, আলুগুলি ছাড়। আলুগুলি অল্প শাদা শাদা কয়া হইলে তাহাতে মশলা-মাখা পেরাজগুলি ছাড়। তারপরে পেরাজ একটু নরম ভাজা হইলে, মেটেগুলি দাও। জ্বা। মিনিট দশ ভাজিয়া প্রায় আধ পোয়া জল দাও। এই জল মরিয়া গেলে বেশ ভাজা ভাজা করিয়া নামাইয়া ফেল। প্রায় মিনিট কুড়ি সময় লাগিবে। একটি ডিসে ঢালিয়া দাও। লাল কাঁচালকা চিরিয়া ইহার উপরে সাজাইয়া দাও। ইহার সহিত ফুলকপি সিদ্ধ বাইতে জল লাগে।

১০৮৫। বাসী চিকনের ডুপ্পে।

—:০:—

উপকরণ।—বাসী চিকন রোস্ট দুইটা, ময়দা এক কাঁচা, মাখন এক ছটাক, নেবু দুইটা, কটীর সিপেট দশ বায় টুকরা।

প্রণালী।—এক একটা রোস্ট ছয় টুকরা করিয়া কাট। প্রত্যেক টুকরা মাংসের ভিতর হইতে অর্ধেকটা করিয়া হাড় বাহির করিয়া ফেলিতে হইবে। অর্ধেক টুকু হাড় মাংসেতেই লাগান থাকিবে। এখন প্রত্যেক মাংস লম্বায় গোল করিয়া শুঁড়াও।

ব্রাউন সস ঢালিয়া মাংস আন্তে আন্তে সিদ্ধ কর ।

ময়দা, মাখন ও নেবুর রস একত্রে কেটাইয়া তাহাতে কুটীর
আইস ডুবাইয়া ঘিরে ভাজ । কুটী ভাজা হইয়া গেলে ডিশ
সাজাও ।

একটি ডিশে মাংসগুলি মধ্যখানে রাখ । চারিদিকে কুটী সাজাও ।
মাংসের উপরে ঐ কুটী ভাজা সসটা ঢালিয়া দিবে ।

১০৮৬ । শ্যামীকোস্তা কাবাব ।

—:0:—

উপকরণ ।—কিমা মাংস এক সের, শুক্কা ভাজা ছোলার ডাল
আধ পোয়া, পোস্তদানা এক ছটাক, নুন প্রায় পোন তোল, আদা,
এক তোলা, পেঁয়াজ তিনটি, ছোট এলাচ একটি, দারচিনি দুয়ানি ভর,
লঙ্গ তিনটি, পরমমশলাগুঁড়া দুয়ানি ভর, কাঁচালঙ্কা দুটি, কাঁচা আম
একটি, পুদিনা তিন ডাল, জল তিন পোয়া ।

প্রণালী ।—কিমা মাংসের রগাদি বাহির করিয়া ফেল ।

সিকি তোলা ~~কাঁচালঙ্কা দুটি, কাঁচা আম ও পুদিনা মিহি~~
করিয়া কুচি কাটিয়া রাখ প্রায় সিকি তোলা নুন মাখিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে তিন পোয়া জল ঢেঁাও । কিমা মাংস ভাল
করিয়া জলে ছাড় । ইহার সহিত গোটা পোস্তদানা, ভাজা ছোলার
ডাল নুনও আধ ছটাক ঘি, আদা, পেঁয়াজের রস ও গোটা পরমমশলা
ছাড় । প্রায় আধ ঘণ্টা পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে এবং ইহার জল
ইহাতেই সমস্তটা মরিয়া গেলে নামাইবে । মাংসের সহিত ঘি

গোটা গরমমশলা দেওয়া হইয়াছিল সেগুলি বাছিয়া ফেল । এখন ছোলার ডাল আর পোস্তদানার সহিত মিহি করিয়া পিষিয়া ফেল । ইহাতে গরমমশলার গুঁড়া গিশাও । এখন আধ ছটাক ওজনের এক একটা গোলা কর । বত্রিশটা গোলা হইবে । এক এক গোলায় ভিতরে কাঁচা আন্দের পুর দাও । গিলার স্তায় চেপ্টা করিয়া গড় । এঘারে কাঁচাহুতা দিয়া বাধ । অল্প আঁচে ঘিয়ে বাদাগী রং করিয়া ভাজিবে ।

১০৮৭ । করোলার দোয়া ভাজি ।

—:০:—

উপকরণ ।—করোলা ছয়টা, কিমা মাংস আধ পোয়া, বি আধ পোয়া, পেঁয়াজ দুটা, গরমমশলার গুঁড়া এক চুটকি, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, নুন প্রায় ছয় আনি ভর ।

প্রণালী ।—করোলায় গা পরিষ্কার করিয়া চাচিয়া ফেল । চূনের পিতান জলে আধ ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ । তারপরে ধুইয়া ফেল । লম্বায় অঙ্গ চিরিয়া বিচি বাহির কর ।

মাংস ভাল করিয়া কিমা কর । দুটা কমা করিয়া রাখ । আধ ছটাক বি চড়াও । পেঁয়াজ ছাড়া । ইহাতে মাংস দাও । কষ । এক ছটাক জল দাও । এই জল টুকু ইহাতেই মরিয়া গেলে এবং ভাল করিয়া কষা হইলে পর নুন, গোলমরিচ গুঁড়া ও গরমমশলার গুঁড়া দিয়া নামাও । এই পুর হইল । এবার করোলার ভিতরে এই মাংসের পুর পোর । করোলা ভাল করিয়া বাধ ।

বি চড়াইয়া করোলা ভাজি ।

১০৮৮ । মানী কোস্তা ।

—:০:—

উপকরণ ।—এক সের মামকচু, কিমা মাংস আধ সের, পেঁয়াজ এক ছটাক, আদা আধ তোলা, নেবু একটা, গরমমশলার গুঁড়া সিকি তোলা, বি এক পোরা, জল আধ সের, মুন প্রায় সত্তর তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা ।

প্রণালী ।—মামকচুর খোসা ছাড়াইয়া বড় বড় টুকরা কাটে । পেঁয়াজ কিমা করিয়া রাখ । আদা পিষিয়া রাখ নেবুর রস বাহির করিয়া আলাদা রাখ ।

একটি হাঁড়িতে আধ সের জল চড়াইয়া কচু গুলি সিদ্ধ করিতে দাও । মিনিট কুড়ি পরে কচু সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া জল ঝরাইয়া রাখ ।

এক ছটাক বি চড়াও কিমা পেঁয়াজ ছাড় । একটু পরে কিমা মাংস ছাড় । আদা ছেঁচা ও মুন দাও, কষ । বেশ লাল করিয়া কষা হইলে পর নামাও । কচু মিহি করিয়া বাঁটে । মাংস ও মিহি করিয়া পিষ । দুই একত্রে মাথ । ইহাতে নেবুর রস, গরমমশলার-গুঁড়া, গোলমরিচ গুঁড়া মিশাইয়া কোস্তা করিয়া গড় । তার-পরে বি চড়াইয়া ভাজ ।

১০৮৯ । বাদসাহী কোস্তা ।

—:০:—

উপকরণ ।—কিমা মাংস হু সের, পোস্তদানা আধপোয়া, শুক্ল ভাজা ছোলার (খোসা ছাড়ান) ডাল এক ছটাক, লবঙ্গ, মাজীরা,

বড় এলাচ, গোলমরিচ মিলিয়ে এক ছটাক, মুন এক ছটাক, পেঁয়াজ
আধ পোয়া, শুকালকা কুচি, ধনে এক ছটাক, হলুদ তিন গিরা,
ষি তিন পোয়া, জল আধ সের, দই আধ সের।

প্রণালী।—পেঁয়াজ লম্বা কুচি কর। এক ছটাক ষি চড়াইয়া
পেঁয়াজগুলি ভাজ। লঙ্গ, সাজীরা, বড় এলাচ, গোলমরিচ মিলাইয়া
এক ছটাক আন। তাহার মধ্যে আধ ছটাক পিষিতে দেবে আর
আধ ছটাক শুঁড়াইয়া রাখিবে।

প্রথমে কিমা মাংস মিহি করিয়া পিষিয়া লও। তারপরে এই
মাংসের সহিত পোস্তদানা, শুক্কা ভাজা ছোলা, পেয়া গরমমশলা,
শুকালকা দশটা, মুন, ভাজা পেঁয়াজ সব একত্রে পেষ। তারপরে
হাতে দই মাখিয়া কোণ্ডা গড়। ষি চড়াইয়া কোণ্ডাগুলি ভাজ।
ধনে, হলুদ, শুকালকা দশটা, এবং একটু মুন একত্রে পেষ। তিন
পোয়া ষি চড়াও এবং এই পেয়া মশলা ছাড়। বেশ লাল করিয়া
কর। আধ সের জল দাও। ফুটিয়া উঠিলে কোণ্ডাগুলি ছাড়।
ষিয়ের উপরে থাকিবে। এখন শুঁড়া মশলা ইহার উপরে ছড়াইয়া
দাও।*

* এই কোণ্ডা শুক্কা ভাজাও থাকিতে দেওয়া যায়, আবার এই
প্রকারে রসেনার করিয়াও দেওয়া যায়।

১০৯০ । মেটের ফেরিজ ।

(দ্বিতীয় প্রকার ।)

—:০:—

উপকরণ।—মেটে আধ পোয়া, জল দেড় পোয়া, আলু তিনটা, পেরাজ চারিটা, কাঁচালকা চারিটা, বাগানেমশলা সব শুদ্ধ হু তিন ডাল (বাগানেমশলা অভাবে হু তিন চাকা আদা কুচি দিবে), খি আধ ছটাক, ময়দা এক তোলা, হুন আধ তোলা ।

প্রণালী।—আলুর খোসা ছাড়াইয়া শ্লাইস কাট । জলে ফেল । পেরাজ শ্লাইস কাট । কাঁচালকা লম্বায় চিরিয়া রাখ । বাগানেমশলা কিয়া কর ।

একটি হাঁড়িতে মেটে গুলি এক পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । মিনিট পনেরর ভিতর সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া ভাল করিয়া ধোও । তারপরে শ্লাইস শ্লাইস কাট ।

একটি ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক খি চড়াও । প্রথমে আলু ভাজিয়া তোল । পেরাজ, বাগানে মশলা ও কাঁচা লকা ছাড় । ভাজা হইলে ইহার মধ্যখানে ময়দা ছাড় । নাড়িয়া নাড়িয়া লাল কর । তারপরে এক ছটাক জল দাও । সবগুলো মিলাইয়া লইয়া মেটে দাও এবং হুন দাও । চুড় চুড় করিয়া ফুটিয়া কঠিলে আলু দাও । এখন আর এক ছটাক জল দিবে । বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে একটু গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া দাও । রস থাকিতে থাকিতে নামাইবে ।

ভোজন বিধি।—ইহা সাইড ডিশে আলাদা খাওয়া যায় ; আবার খিচুড়ির সহিত ও খাইতে পারা যায় ।

১০১১ । দোল্মা সিরাই ।

—:0:—

উপকরণ।—কিমা মাংস এক পোয়া, নুন সিকি তোলা, কাঁচা লঙ্কা ছটা, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, ময়দা আধ তোলা, গরম মশলার শুঁড়া দুয়ানি ভর, বড় পেরাজ ছয়টা, ঘি আধ পোয়া, দুধ আধ পোয়া, ময়দা প্রায় এক ছটাক ।

প্রণালী।—কাঁচালঙ্কা, একটি পেরাজ ও বাগানে মশলা কিমা করিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে কিমা মাংস চড়াও । সিকি তোলা নুন দাও । ঢাকিয়া দাও । মিনিট সাত আট পরে ইহার জল ইহাতেই মরিয়া যাইলে পর নাড়িয়া দাও এবং কিমা মশলা সব ছাড়, এই সময়ে ইহাতে আধ ছটাক ঘি দাও । খুস্তি দিয়া নাড়িতে থাক । মাংস কবা হইয়া আসিলে মাংস চারিদিকে ঠেলিয়া মধ্যখানে ফাঁক করিয়া ময়দা ছাড় । নাড়িয়া লাল কর । তারপরে সব মাংস টানিয়া আনিয়া মিশাও । প্রায় দেড় ছটাক জল দাও । ঢাকিয়া দাও । মাংস বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে এবং ইহার জল মরিয়া গেলে দুয়ানি ভর গরম মশলার শুঁড়া, দুয়ানি ভর গোলমরিচ শুঁড়া দাও । নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও । এই পুর হইল ।

শাদা বড় পেরাজ আনিয়া সিদ্ধ কর । প্রত্যেক পেরাজের বড় পাপড়ি গুলি খুলিয়া লইতে হইবে । প্রথমে পেরাজের লম্বা দিকে একটা চির দাও । তারপরে উপরের একটা পাপড়ি খুলিলেই একে একে সব পাপড়ি খুলিয়া যাইবে । এখন প্রত্যেক পাপড়ির

ভিতৰে একধাৰে মাংসেৰ পূৰ ভৰ । তারপৰে সেই ধাৰটো
বৰাবৰ শুড়াইয়া লইয়া শেষ পৰ্য্যন্ত আইস ।

আধ ছটাক দুধে এক কাঁচা ময়দা গোল । এখন ঐ দোয়া
গুলি এই গোলাতে ডুবাইয়া ডুবাইয়া দেড় ছটাক ঘি চড়াইয়া ভাজ ।
মিনিট পাঁচের ভিতৰে ভাজা হইয়া বাইবে ।

১০৯২ । কিমা মাংসেৰ কাৰ্টনেট ।

—:O:—

উপকরণ ।—কিমা মাংস এক পোয়া, দই আধ ছটাক, গোল-
মরিচ শুঁড়া ছয়ানি ভৰ, গরম মশলাৰ শুঁড়া ছয়ানি ভৰ, পাউৰুটী
ছ তিন প্লাইস, মুন আৰু আধ তোলা, আদা আধ পিৰা, পেঁয়াজ
ছইটা, ঘি দেড় ছটাক ।

প্রণালী ।—পাউৰুটীৰ ভিতৰেৰ শাঁস জল দিয়া ভিজাইয়া
দাও ।

আদা ও পেঁয়াজ ছেঁচিয়া তাহাঁৰ রস বাহিৰ কৰ ।

কিমা মাংসেৰ রগাদি বাহিৰ কৰিয়া-ভাল কৰিয়া আৰো কিমা
কৰিয়া লও । এই মাংসে দউ, গোলমরিচ শুঁড়া, গরমমশলাৰ শুঁড়া,
পাউৰুটী মাখা, আদা পেঁয়াজেৰ রস মুন সব একত্রে মাখ ।
তারপৰে কাৰ্টনেটেৰ মত চেপ্টা কৰিয়া গড় । ঘি চড়াইয়া আন্তে
আন্তে ভাজ ।

১০৯৩ । বাগি মাংসের ফেরিঙ্গি ।

—:০:—

উপকরণ ।—বানী রোটের মাংস আধ পোয়া, পেঁয়াজ একটা, ঘি আধ ছটাক, কাঁচা লঙ্কা দুইটা, মুন দুয়ানি ভর, সিরকা আধ ছটাক, জল এক ছটাক ।

প্রণালী ।—মাংস টুকরা টুকরা করিয়া কাট । পেঁয়াজ চাকা কাট । কাঁচালঙ্কা চিরিয়া রাখ ।

ঘি চড়াও । পেঁয়াজ ছাড়, কাঁচালঙ্কা দাও । তিন মিনিট পরে মাংস ছাড় এবং মুন দাও । সিরকা ও জল দাও । মিনিট দুই পরে নামাইয়া ফেল ।

১০৯৪ । ব্রেনফিটার ।

—:০:—

উপকরণ ।—ব্রেন বা মগজ এক ছটাক, ময়দা এক ছটাক, ডিম্ব একটা, মুন দুয়ানি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, ঘি এক ছটাক, জল আধপোয়া ।

প্রণালী ।—ব্রেন প্রথমে ঠাণ্ডাজলে ভিজাইয়া রাখ । ইহার লাল শিরাদি বাহির করিয়া আধ পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও । প্রায় মিনিট দশ পরে নামাইয়া ইহার জল বারাদ । ছয় টুকরা লম্বা করিয়া কাট ।

এখন একটি ডিম্ব ফেটাও । ইহাতে মুন, গোলমরিচ গুঁড়া ও ময়দা মিশাও । এখন ঐ ব্রেন ডুবাইয়া ঘিয়ে ভাজ ।

১০৯৫ । গেলাসি চণ ।

—:0:—

উপকরণ ।—মটন দেড় পোয়া, কে কে দিবার চর্কি এক ছটাক, পেঁয়াজ এক ছটাক, বাগানে মশলা পাঁচ ছয় ডাল, কাঁচালবঙ্গা ছয়টা, দই এক কাঁচা, নেবু দুইটা, ঘি এক ছটাক, একটি গাজর, গোলমরিচ শুঁড়া সিকি তোলা, গরম মশলা শুঁড়া তুয়ানি ভর, ময়দা আধ তোলা, তেঁতুল আধ ছটাক, জল আধ পোয়া, খুন আর দশ আনি ভর ।

প্রণালী ।—আধ ইঞ্চি পুরু করিয়া মাংসের প্লাইশ কাট । দু পিঠে অন্ন অন্ন খুরিয়া রাখ ; চর্কি কিয়া করিয়া রাখ ।

তিন কাঁচা পেঁয়াজ, কাঁচা লবঙ্গাগুলি, বাগানে মশলা সব একত্রে কিয়া করিয়া রাখ ।

এখন মাংসের অন্ত একটু কিয়া মশলা রাখিয়া দাও । বাকী কিয়া মশলাতে দই আধ তোলা, খুন, নেবুর রস একত্রে মাখ । তারপরে ইহাতে মাংস মাখ ।

হাঁড়িতে প্রথমে চর্কিটা চড়াও । গলিয়া ঘাইলে এই ঘি ঐ মশলার উপরে ঢালিয়া দাও । আর চর্কি ভাজা গুলি আলাদা রাখ ।

হাঁড়ি চড়াও । এক ছটাক ঘি চড়াইয়া মশলা মাখা মাংস ছাড় । ঢাকা দাও । মিনিট পঁয়ত্রিশ পরে ইহার জল মরিয়া গিয়া ভাজা ভাজা হইলে নামাও ।

এখন ইহার অন্ত সম প্রস্তুত কর । গাজর সিদ্ধ করিয়া তাহার

ও কিমা কর । চর্কি ভাজা গুলি ইহার সহিত মিশাও । বাকী কিমা লক্ষা প্রভৃতি বাহা আছে তাহাও মিশাও ।

এখন মাংস—ভাজা ঘিरे এই কিমামশলাগুলি সব ছাড় । দু তিন মিনিট নাড়িয়া ময়দা দাও । তিন চারিবার নাড়িয়া এক ছটাক জল দাও । এই জল টুকু প্রায় মরিয়া আসিলে তেঁতুল গোলা জল দাও । মিনিট দুই পরে নামাও এবং দুয়ানি ভর গোলমরিচ গুঁড়া ও গরম মশলার গুঁড়া দাও ।

এবারে সাজাও । একটি পাত্রে প্লাইস চপ গুলি একটির গারের উপর একটি রাখিয়া গোল করিয়া সাজাইয়া যাও । দুয়ানি ভর গোলমরিচ গুঁড়া ইহার উপরে ছড়াইয়া দাও । তারপরে ঐ সমটা ইহার ঠিক মধ্যস্থলে ঢালিয়া দাও ।

ভোজনবিধি।—ইহার সহিত নানা রকম বয়েল, সিম হেঁচকো, শাক ভর্তা ও তাজি দিতে হইবে ।

১০৯৬ । মটন ফিউট ।

উপকরণ ।—ভেড়ার মাংস পাঁচপোয়া, একটা ছ পয়সার পাউ-
কটী, বড় পাটনাই পোয়া ছটা, পান্নি ও সেলেরি চার ডাল, ওক্কা
লক্ষা একটা, আদা আধ তোলা, গরম মশলার গুঁড়া সিকি তোলা,
গোলমরিচ গুঁড়া আধতোলা, লুন আধ তোলা, ডিম একটা, সিকি
দেড় ছটাক, কচি শসা একটা, জল আধ সের, ঘি আধ পোয়া,
হুধের সর প্রায় এক ছটাক, দুধ এক ছটাক, ময়দা দেড় কাঁচা ।

প্রণালী।—ভেড়ার রাংএর মাংস আনিয়া তাহার ভিতরের হাড় বাহির করিয়া ফেল। কাটলেটের মত করিয়া পনের প্লাইস কাট। প্রত্যেক প্লাইসের দু পিঠ অল্প অল্প খুরিয়া দাও।

সিকিখানা পেরাজ পান্নি ও সেলেরি সমস্তটা কিমা কর।

সিকিখানা পাটনাই পেরাজ, আধতোলা আদা, শুক্ল লক্কাটা একত্রে পিষিয়া রাখ।

কটীর শাঁস টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া আধ পোয়া জলে ভিজাও। তারপরে নিংড়াইয়া রাখিবে।

এবারে কিমা মাংস, ভিজান কটী, কিমা মশলা, বাটা মশলা, সিকি তোলা মুন, গরম মশলার শুঁড়া সিকি তোলা, একটি মুরগীর ডিম, সিকি এক ছটাক, আধ ছটাক সর সব একত্রে ভাল করিয়া মাখিয়া লও। এখন ঐ পূর্বেকৃত কাটলেটের উপরে আলুর চপের আলুর ছায় দুই ধারে চাপড়াইয়া লাগাইয়া বাও।

এবারে গ্রেভির মশলা প্রস্তুত কর। শসার খোসা ছাড়াইয়া নিচি বাহির কর, মিহি কুচি কাট। একটি পাটনাই পেরাজ কুচাও; আলাদা রাখ।

আধখানা পাটনাই পেরাজ, সেলেরি পান্নির পাতা একত্রে কিমা কর। ইহাতে সিকি তোলা গোলমরিচ শুঁড়া, সিকি তোলা মুন মিশাও।

এবারে ফ্রাইপ্যানে প্রথমে এক ছটাক ঘি চড়াও। ইহাতে আটখানি কাটলেট সাজাইয়া দাও। তারপরে আধ পোয়া জল দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। খানিকক্ষণ পরে জল মরিয়া গেলে পর যখন

দেখিবে যি ভাসিতেছে, মাংস আন্তে আন্তে এ পিঠ ওপিঠ করিয়া উন্টাইয়া দিবে তার পরে লাল ভাজা হইলেই নামাইবে। বাকী কাটলেটগুলিও এই প্রকারে ভাজিবে সব শেষে তৈরে যে দাগ লাগিয়া যাইবে তাহাতে এক ছটাক জল দিয়া খুঁটি দিয়া চাঁচিয়া দাও। তার-পর ঐ সবটা ভাজা কাটলেটের উপর ঢালিয়া দিবে।

আবার হাঁড়ি চড়াও। শসা ও পেঁয়াজ কুচি তিন ছটাক জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। সিদ্ধ হইয়া গেলে পর ইহাতেই কিমা পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা দাও। দুধের সর, সস এক ছটাক, সিকি আধ ছটাক, দুধ দিয়া মরদা গোলা, এবং তিন ছটাক জল দাও। নাড়িতে থাক। নাড়িতে নাড়িতে ঘন হইয়া আসিলে নামাও।

একটি ডিসে কাটলেট গুলি সাজাইয়া তাহার উপরে এই গ্রেভি ঢালিয়া দাও।

১০৯৭। কিমা গ্রেভিক্যাটলেট।

উপকরণ।—কিমা মাংস আধসের, মটনের হাড় আধ পোয়া, ছোটপেঁয়াজ তিনটা, পাটনাই পেঁয়াজ একটা, আদা আধ তোলা, পার্লি সেলেরি পাতা শুদ্ধ গাছ তিন চারিটা, শুকালকা দুটি, কাঁচালকা তিনটা, ডিম একটা, নুন প্রায় দশ আনি ভর, দুই আধ ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, গরমমশলার গুঁড়া সিকি তোলা, ঘি এক ছটাক, জল এক সের, বিস্কুটের গুঁড়া এক পোয়া, ময়দা এক কাঁচা।

প্রণালী।—কিমা মাংস বার ভাগ কর। আবার প্রত্যেকটা খুড়িয়া ইহার রগাদি বাহির করিয়া ফেল। এবং কাটলেটের মত গড়িয়া রাখ।

একটি পেঁয়াজ ও সিকি তোলা আদা চাকা কাট। পাঁচ সাতটা পার্শ্বি সেলেক্সি পাতা, দুটি শুকালকা, তিন আনি ভর হুন, আর ঐ চাকাকাটা আদা পেঁয়াজ একটি হাঁড়িতে রাখ এবং তিন পোয়া জল দাও। মটনের হাড়গুলি খুইয়া ইহাতে রাখ। চড়াইয়া দাও। সুরুরা হইতে থাকুক।

ইহার মধ্যে একটা ডিম, আধ ছটাক দই, গোলমরিচ গুঁড়া ছয় আনি ভর একত্রে রাখ। পাটনাই পেঁয়াজটি, দশ বারটা পার্শ্বি পাতা, একটি কাঁচা লক্ষা একত্রে কিমা কর। এখন ঐ ডিমের সহিত ইহা একত্রে রাখ। সিকি তোলা হুনও মিখাও। এখন কাটলেট গুলির ছপিঠে এই মশলা মাখ। তার পরে বিস্কুটের গুঁড়া এই কাটলেটে মাখ। তৈরী চর্কি চড়াইয়া কাটলেট ভাজ।

সিকি তোলা আদা, দুটি ছোট পেঁয়াজ, সাত আটটা পার্শ্বি পাতা, একটি কাঁচা লক্ষা একত্রে কিমা কর।

এবারে সুরুরাটা নামাইতে হইবে। মিনিট কুড়ি পরে সুরুরার জল প্রায় দেড় পোয়া আনাজ থাকিলে নামাইয়া কাপড়ে করিয়া হাঁকিয়া ফেলিবে। দুয়ানি ভর গরমমশলা গুঁড়া, দুয়ানি ভর হুন এবং আধ কাঁচাটাক চিনির রং এ সুরুরাতে দাও।

একটি ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। কিমা পেঁয়াজ ও বাগানেমশলা ছাড়। মিনিট দুই পরে পেঁয়াজ লাল হইয়া আসিলে ময়দা দিয়া

চাল আর এক হাতে নাড়িতে থাক । মিনিট দু তিন পরে সুরঙ্গা
খন হইয়া আসিলে ভাজা কার্টলেটের উপর এই গ্রেভিটা ঢালিয়া
দাও ।

১০৯৮ । চিকন কার্টলেট ।

—:০:—

উপকরণ ।—একটি চিকন, মুরগীর ডিম একটা, দই এক
কাঁচা, গোলমরিচ গুঁড়া এক আনি ভর, মুন এক আনি ভর,
যি এক ছটাক, বিস্কুট গুঁড়া আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—কার্টলেটের মুরগীর ছাল ছাড়াইয়া ফেলিতে হইবে ।
ছয় টুকরা কার্টলেট বাহির হইবে । পায়ের দুইটা, ডানার দুইটা,
বুকের দুইটা । মুরগীর পায়ের মাংস ছুরি দিয়া চিরিয়া চেন্টা করিয়া
ফেল । হাড় বাহির কর । কেবল একটু খানি হাড় বোটার মত
ধরিবার জন্য কার্টলেটের মুখে রাখিয়া দাও ।

একটি পাত্রে ডিম ভাঙ্গিয়া তাহাতে দই, গোলমরিচ গুঁড়া, মুন
সব একত্রে ফেটাইয়া রাখ । এই গোলাতে কার্টলেট গুলি
ভিজাইয়া দাও । তারপরে বিস্কুট গুঁড়া মাখিয়া এক ছটাক যি
চড়াইয়া ভাজ ।

ভোজনবিধি ।—ইহা দুর্বল ব্যক্তিরও খাইতে পারে ।

১০৯১ । বড় মুরগীর কাটলেট ।

—:০:—

উপকরণ ।—আদা আধ তোলা, পেঁয়াজ চারিটা, গোলমরিচ শুঁড়া আধ তোলা, গরমমশলার শুঁড়া দুয়ানি ভর, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, দই আধ ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা, ডিম একটা, সিরকা আধ ছটাক, মুরগী একটী, আলু নয়টা, ঘি আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—আদা ও দুটী পেঁয়াজ খেঁতো করিয়া তাহার রস বাহির করিয়া রাখ । দুটী পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা কিয়া করিয়া রাখ । ডিমটা ভাঙ্গিয়া ফেটাও । এখন পেঁয়াজের রস, কিয়া মশলা, দই, নুন, ডিম, সিরকা সব একত্রে ফেটাইয়া রাখ ।

একটি মুরগীতে বড় ছয় টুকরা আর ছোট ছোট করিলে আট টুকরা কাটলেট বাহির হইবে ।

মুরগীর ছাল শুক পালক ছাড়াইয়া ফেল । তারপরে প্রথমে পা দুইটা কাট । আবার এক একটা পায়ের সংযোগস্থলে কাট । তাহা হইলেই দু দিকের পা হইতে চার খানা কাটলেট হইবে । প্রত্যেক কাটলেটের হাড়ের মাথা বাম হাতে করিয়া ধরিয়া ছুরি দিয়া মাংসের ভিতরের হাড়ের পায়ের মাংস চাঁচিয়া চাঁচিয়া দাও তারপরে সব হাড়টা বাহির হইয়া যাইবে । হাড়ের এক দিকেই মাংসটা ঝুলিয়া পড়িবে, কেবল একটু খানি বোটার মত হাড় রাখিয়া দিবে । এক ইঞ্চি পরিমাণ হাড় রাখিয়া বাকী সবটা কাটিয়া ফেলিবে । বুকের শিনার দুইদিকে দুইটা কাটলেট হইবে । ইহার দুই ধারে দুইটা ডানকার হাড় লাগা থাকিবে । পিঠের হাড়

খানাতে অনেকে আর এক খানা কাটলেট গুন্ডি করে কিন্তু সেটা না দেওয়াই ভাল; তাহাতে কেবল কুচো হাড় মুখে লাগে। এইবারে একটু একটু জল আছড়া দিয়া খোড়। প্রত্যেক খানা খোড়া হইলে ঐ পুরকৌক মশলার গোলাতে প্রায় পনের মিনিট ভিজাইয়া রাখ। তারপরে বিস্কুট গুঁড়া ভাল করিয়া চাপড়াইয়া চাপড়াইয়া মাখ। বিচড়াইয়া ঘিরে তামাটে রং করিয়া ভাজ। চার পাঁচ মিনিটে কাটলেট ভাজা হইয়া যাইবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত টোমাটো সস আলু, সিদ্ধ এবং অল্পাংশ নানাপ্রকারে সিদ্ধ ও ভাজা শব্দই দেওয়া যাইতে পারে।

১১০০। পেরাজের দোল্লা ভাজি।

—:o:—

উপকরণ।—কিমা মটন এক পোয়া, বড় বড় পাটনাই পেরাজ এগারটা, পার্লি তিন চারিটা, গোলমরিচ গুঁড়া প্রায় আধ তোলা, গরম মশলার গুঁড়া সিকি তোলা, আতপচাল আধ ছটাক, ময়দা এক কাঁচা, বি এক ছটাক, মুন প্রায় আধ তোলা, পার্লি চার পাঁচ ডাল, শুক্ললকা দুইটা, জল এক পোয়া।

প্রণালী।—আন্ত আটটা পাটনাই পেরাজ আনিয়া তাহার উপরের পাতলা খোসা ছাড়াইয়া ফেল। খোসার ঠিক পরেই পেরাজের লাল রং এর যে মোটা খোসা থাকে সেই গুলি খুলিয়া আলাদা রাখিয়া দাও। এই পেরাজের পাপড়ি আর পার্লি পাতা একত্রে কিমা কর। ইহার সহিত গোলমরিচ গুঁড়া, লকাবাটা,

গরম মশলার গুঁড়া, আতপচাল মিশাও । আতপচাল গুলি আগে হইতে ধুইয়া ভিজাইয়া রাখিবে বাহাতে খুব নরম হইয়া যায় । কিয়া মাংস আরো কিয়া করিয়া লও । ইহার রগাদি বাহির করিয়া ফেল । কিয়া মশলার সহিত এই মাংস মাখ । আধ তোলা হুন ও এক কাঁচা ময়দা ইহাতে মাখিয়া রাখ ।

এক পোয়া জলে সেই আটটি পেঁয়াজ সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । পেঁয়াজ গুলি দশ পনের মিনিটের মধ্যে ভাপিয়া গেলে পেঁয়াজের জল ঝরাইয়া উঠাও । পেঁয়াজের এক পাশে ছুরি দিয়া একটা চির দাও । তাহা হইলে ঠিক গোল হইয়া পাপড়ি গুলি খুলিয়া বাইবে ।

এখন প্রত্যেক পাপড়ির ভিতরে এক কাঁচাটুক করিয়া মাংস পুরিয়া গুটাইয়া এক একটি কোয়ার মত করিয়া রাখ । চল্লিশটা দোয়া হইবে । এখন বি চড়াইয়া ভাজ ।

১১০১ । মটনের ক্রান্তচপ ।

—:0:—

উপকরণ ।—মাংস এক সের, পেঁয়াজ পাঁচটি, পার্লি দুই ডাল, কাঁচালকা চারিটি, হুন পোন তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, গরমমশলার গুঁড়া সিকি তোলা, দই এক ছটাক, সিকি দুই কাঁচা, ডিম দুইটা, আলু দশটা, ঘি তিন ছটাক ।

প্রণালী ।—একসের মাংস হইতে বার খানা চপ বাহির কর ।

গুঁড়া, গরমমশলার গুঁড়া, দই, সিকি, ছোটো ডিম সব একত্রে মিশাইয়া ফেটাও। চপগুলি কিয়া করিয়া এই মশলাতে ভিজাইয়া দাও। বিস্কুটের গুঁড়া মাখিয়া ঘিয়ে ভাজ।

দশটা আলু সিদ্ধ করিয়া আবার ঘিয়ে ভাজিবে।

চপগুলি সাজাইয়া মধ্যখানে আলুগুলি সাজাইয়া দাও।

১১০২। কিয়া কাটলেট।

উপকরণ।—পেঁয়াজ তিনটা, আদা আধ তোলা, পান্নি দুই ডাল, হাঁসের ডিম একটা, বিস্কুট গুঁড়া আধ পোয়া, দই আধ ছটাক, পাউরুটী এক ছটাক, নুন সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, কাঁচালঙ্কা একটা, নেবু আধ থানা, কিয়া মাংস আধ সের, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—মাংসটা ভাল করিয়া কিয়া করিয়া লও। একটি পেঁয়াজ ও আদাটুকু ছেঁচিয়া তাহার রস মাংসে মাখ।

দুটি পেঁয়াজ, ও পান্নি কিয়া কর। তারপরে ইহার সহিত একটি ডিম, দই, পাউরুটীর শাঁস, নুন, গোলমরিচ গুঁড়া, কাঁচালঙ্কা কুচি, নেবুর রস সব একত্রে মাখিয়া লও। বারটা কাটলেট প্রস্তুত কর। ঘিয়ে ভাজ।

কাটলেটগুলি সব উঠান হইলে পর তাহাতেই অল্প জল ও একটু নুন দিবে। মসের মত হইলে মাংসের উপরে ঢালিয়া দিবে।

১১০৩। বুন্দিয়া পুডিং।

—:0:—

উপকরণ।—আধ পোয়া মাংস, ময়দা আধ ছটাক, ডিম তিনটা, গোলমরিচ শুঁড়া সিকি তোলা, গরমমশলার শুঁড়া ছয়ানি ভর, নুন দশআনি ভর, ডিম দুইটা, দুধ আধ পোয়া, পান্নি দু তিন ডাল, পেঁয়াজ দুটা।

প্রণালী।—মাংস বাঁট। ইহার সহিত একটি ডিম, গোলমরিচ শুঁড়া, সিকি তোলা নুন একত্রে মাখ। আধ তোলা ময়দাও মিশাও। এখন ছোট ছোট গুলি বানাও। তারপরে ঘিষে বেশ লাল করিয়া তাজ। এখন একটি বাসনে সাজাইয়া রাখ।

তারপরে দুটো ডিম, ময়দা একত্রে কেটাও। দুধ মিশাও। তারপরে ইহাতে নুন আর পেঁয়াজ কুচি মিশাইয়া ছাঁড়ি করিয়া চড়াইয়া দাও। ক্রমাগত নাড়িতে নাড়িতে যখন বেশ গাঢ় হইয়া আসিয়াছে দেখিলে কোণ্ডার এই গ্রেভিটা উপরে ঢালিয়া দিবে।

১১০৪। ফেনি মিনস।

—:0:—

উপকরণ।—কিমা মাংস আধ পোয়া, পাঁউরুটি আধ খানা, ডিম একটি, ময়দা এক ছটাক, দুধ এক ছটাক, নুন ছয়আনি ভর, গোলমরিচ শুঁড়া সিকি তোলা, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী ।—কিমা মাংস আরো মিহি করিয়া কিমা কর । বাসী পাউরুটী শ্লাইস কাট । প্রতি শ্লাইসের ছিলকা কাটিয়া ফেল । এখন এই এক শ্লাইস কুটী লও, কুটীর উপরে মাংস ছড়াইয়া দাও, আর এক শ্লাইস কুটী ইহার উপরে ঢাকা দাও ।

এখন একটি ডিম ভাঙ্গিয়া তাহাতে ময়দা মিশাইয়া খুব ফেটাইবে তারপরে ইহাতে দুধ, গোলমরিচ গুঁড়া ও মুন মিশাইয়া আবার ফেটাও । উপরোক্ত ঐ জোড়া কুটীগুলি এই গোলাতে ডুবাইয়া ঘিয়ে ভাজ ।

১১০৫ । ব্রেগফ্রিটার ।

উপকরণ ।—ব্রেগ এক পোয়া, ময়দা তিন ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া প্রায় আধ তোলা, পেঁয়াজ দু তিনটী, পান্নি দু তিন ডাল, ডিম একটা, ঘি আধ পোয়া, মুন প্রায় আধ তোলা ।

প্রণালী ।—ব্রেগ আনিয়া লম্বা চাকা কাট । আঠার টুকরা কর । ইহার উপরে যে ছাল থাকিবে উঠাইয়া ফেলিবে ।

ময়দা, গোলমরিচ গুঁড়া, মুন একটু, পেঁয়াজ ও পান্নি কুচি, ডিম একটা, জল একটু সব একত্রে ফেটাইয়া লও । ইহাতে ব্রেগ-গুলি ডুবাইয়া বিস্কুট গুঁড়া মাখিয়া ঘিয়ে ভাজ ।

১১০৬ । কিমা ত্রেভিকাটলেট ।

—:o:—

উপকরণ ।—কিমা মটর আধসের, জল এক সের, ছোট ছোট পেঁয়াজ দুশটি, আদা দু গিরা, বাগানের ময়দা চৌচ ফাল, জৈরানি

বারটা, তেঁতুল দু' ছড়া, মুন পোণ তোলা, ময়দা এক কাঁচা, গোল-মরিচ গুঁড়া আধ তোলা, তিন ছটাক ওজনের একটি পাঁউরুটী, ডিম একটি, তেজপাতা দু' খানা।

প্রণালী।—পেঁয়াজগুলি কুচাইয়া রাখ। আদা অর্ধেক কুচি করিয়া কাট, আর অর্ধেক চাকা কাট। তেমতি অর্ধেক করিয়া কাটিয়া রাখ।

একসের জলে চাকা আদা, অর্ধেক পেঁয়াজ কুচি, তেজপাতা, সাত আট ডাল বাগানেমশলা, তেমতি সব একত্রে চড়াইয়া দাও। জল প্রায় আধসেরটাক থাকিলে পর তেঁতুল গুলিয়া দাও। প্রায় আধ তোলাটাক মুন দাও। কুটিয়া আসিলে ময়দা গুলিয়া দিবে। গাঢ় হইলে নামাইয়া রাখ। একটি ছাঁকনিতে ইহা ছাঁকিয়া ফেলিবে। ইহারই নাম প্রেতি।

মাংস দশ ভাগ কর। ঐ এক এক ভাগ ছুরি দিয়া খুরিতে থাক। খুরিতে খুরিতে ছুরি দিয়া চেপ্টা কাটলেটের গড়ন কর।

একটি প্লেটে কিমা পেঁয়াজ, আদা কুচি, বাগানে মশলা, গোল-মরিচ গুঁড়া, প্রায় সিকি তোলা মুন, পাঁউরুটীর ভিজান শাঁস (জল নিংড়াইয়া ফেলিবে) ইহাতে দাও। একত্রে মাথ। ইহার সহিত একটি ডিমও ফেটাইয়া লও। এই মশলা কাটলেটের দু' পিঠে মাখাও। তারপরে যি চড়াইয়া ভাজ। সব ভাজা হইয়া গেলে প্রেতিতে এগুলি ছাড়। একবার উনানের উপরে চড়াইবে। কাটলেটগুলি খানিকটা রস টানিয়া লইলে নামাইয়া রাখিবে।

১১০৭। মাংসের বলা।

—:০:—

উপকরণ।—কিমা মাংস এক পোয়া, ছোট পেরাজ সাত আটটা, কাঁচালকা দুটী, বাগানের মশলা তিন চার ডাল, দারচিনি এক গিরা, লঙ্গ চারিটা, ছোটএলাচ দুটী, গোলমরিচ শুঁড়া আধ তোলা, চার পাঁচ শ্লাইস রুটী, ডিম একটা, জল আধ পোয়া, ঘি আধ পোয়া, হুন সিকি তোলা।

প্রণালী।—বাগানে মশলা, পেরাজ, কাঁচালকা কিমা করিয়া রাখ। দারচিনি, লঙ্গ, ছোটএলাচগুলি শুঁড়াইয়া রাখ। রুটীর ছিলকা ছাড়াইয়া শাঁস জলে ভিজাইয়া দাও। ভিজিলে পর নিংড়াইয়া রাখ।

মাংস খুড়িয়া তাহার রস বাহির করিয়া ফেল। ইহাতে কিমা মশলা, গোলমরিচ শুঁড়া, হুন, ডিম, গরনমশলার শুঁড়া, ভিজান রুটী সব একত্রে ভাল করিয়া মাখিয়া রাখ। আঠারটা বলা (কোণ্ডা) বানাও। আধ পোয়া জল চড়াইয়া বলাগুলি সিদ্ধ করিতে চড়াও। সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া ঘি চড়াইয়া ভাজ।

ভোজন বিধি।—ইহা পোলাওয়ে দেওয়া চলে। আবার সাইড ডিশেও দেওয়া যায়।

১১০৮। মুরগীর ফ্রিট।

—:০:—

উপকরণ।—পেরাজ আধ পোয়া, বাগানেমশলা চার পাঁচ ডাল, কাঁচালকা তিন চারিটা, দুই শ্লাইস পাউরুটী, গোলমরিচ শুঁড়া

সিকি ভোলা, গরমমশলার গুঁড়া ছয়ানি ভর, নুন আধ ভোলা, দই আধ ছটাক, সিকি আধ পোয়া, একটি মুরগী, মটন কিম্বা কচি পাটার কিম্বা মাংস আধ পোয়া, ষি আড়াই ছটাক, আলু আটটা, জল পাঁচ ছটাক ।

প্রণালী ।—মুরগীর পালক আদি ছাড়াইয়া সাফ করিয়া কাট । ছয় টুকরা মাংস বাহির করিতে হইবে । বুকের দুই টুকরা, ডানার কাছ থেকে দুই টুকরা, আর ছটো পা । মুখের কাছে একটু একটু হাড় রাখিয়া মাংসের ভিতর হইতে সব হাড় বাহির করিয়া ফেল । মাংসের ছপিঠে খুড়িয়া বেশ চওড়া করিয়া লও । কিম্বা মাংস ছয় ভাগ কর । এক এক খানা মুরগীর মাংসের উপরে এক এক ভাগ কিম্বা মাংস রাখিয়া আবার অল্প কিম্বা কর ।

এক ছটাক পেঁয়াজ, দু তিন ডাল বাগানেমশলা, দুইটা কাঁচা-মকা, ভিজান কুটী (পাঁউরুটির শাঁস আগে হইতে স্ক্রুয়াতে বা ছখে ভিজাইয়া রাখিবে ।) এগুলি সব একত্রে কিম্বা কর । এখন এই কিম্বা মশলাতে গোলমরিচ গুঁড়া, গরমমশলার গুঁড়া, নুন, দই, সিকি একত্রে মিশাও । কিম্বা মাংসের উপরে এই মশলা একটু একটু দাও আর আন্তে আন্তে চপার বা ছুরি দিয়া কিম্বা কর । এখন এই মাংস আলাদা রাখিয়া দাও ।

এবারে আলুর খোসা ছাড়াও । দুধারের ছচাকা আলু কাটিয়া ফেল তারপরে বাকীটা মোটা মোটা চাকা কাট । মোটা চাকা আলুগুলি জলে ভিজিতে দাও । আর পাতলা আলুগুলি কুচি কুচি করিয়া কাট । আধ ছটাক পেঁয়াজ কুচি কাট । এই আলু ও পেঁয়াজ কুচি সিদ্ধ করিয়া উঠাইয়া রাখ ।

এবারে সস বানাও । মুরগীর হাড়, ছাল, গলা, মূড়াদি বাহ্যে কিছু পাইয়াছ সমস্তগুলি একটি হাঁড়িতে জল দিয়া চড়াইয়া দিবে । সুরুয়া হইবে । তারপরে আধ ছটাক পেঁয়াজ, দু তিন ডাল বাগানে-মশলা কিমা করিয়া রাখ ।

আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া কিমা পেঁয়াজ ও বাগানেমশলা ছাড়িয়া লাল করিয়া ভাজ । তারপরে ইহাতে সিদ্ধ পেঁয়াজ ও আলু কুচি ছাড় । ভাজা ভাজা করিয়া সুরুয়া ঢালিয়া দিবে ; হুন দাও । কাঁচালকা ভাঙ্গিয়া ছাড় । বেশ কুটির। উঠিলে এক কাঁচা ময়দা দিয়া নাড়িবে । হুন হইয়া আসিলে নামাইবে ।

আবার এক ছটাক ঘি চড়াও । মোটা চাকা আলুগুলি ভাজিয়া উঠাও । এই ঘিখে আরও এক ছটাক ঘি চড়াও । মাংসের যে দিকে মশলা আছে সেই দিকে উন্টাইয়া হাঁড়িতে ছাড়িবে । তিন চারখানা একেবারে ছাড়িবে । ইহার উপরে জল হুন ছড়াইয়া দিবে । যে মশলার কথটা থাকিবে তাহাও ইহার উপরে ছড়াইয়া দাও । চাক । ক্রমে ইহার মাংসের জল মরিয়া গিয়া ভাজা ভাজা হইয়া আসিলে এক ছটাক জল দিয়া ঢাকিয়া দিবে । আবার এই জল টুকু মরিয়া বেশ লাল লাল ভাজা হইলে পর নামাইয়া ডিসে সাজাইয়া দিবে । ইহার উপরে পূর্বকৃত সসটা ঢালিয়া দিবে ।

১১০৯। মুরগীর শালি ।

—:0:—

উপকরণ।—একটা মুরগী, আলু দুইটা, জল আধ পোয়া,

বা দই আধ ছটাক, মুন প্রায় সিকি তোলা, ঘি দেড় ছটাক ।

প্রণালী।—মুরগীর ছাল রাখিয়া সাফ করিতে হইবে । মাংসের ভিতর হইতে সমুদায় হাড় বাহির করিয়া ফেল । হাড়ের মধ্যে দুটো পায়ের কজী আর দুটো ডানার কজীর হাড় থাকিবে মাত্র । এই চারিটা হাড় সংলগ্ন করিয়া বুকের মাংস হইতে সমুদয় মাংস থাকিবে ।

আলু, পেঁয়াজ, বাগানেমশলা, কাঁচালঙ্কা, এবং মুরগীর মেটে কিয়া কর । তারপরে ইহাতে মুন, গোলমরিচ গুঁড়া, দই অথবা সিকি মাখ । এই মাংসের ভিতরে এই মশলা পুরের মত করিয়া রাখিয়া মুরগীর গড়ন অনুসারে ভাল করিয়া সেলাই কর ।

ঘি চড়াইয়া মাংস ছাড় । বেশ লাল করিয়া তাজা হইলে আধ পোয়াটাক জল দিবে । এই জলে হাঁড়ির দাগ সকল মিলিয়া গেলে এক ছটাক দেড় ছটাক আন্দাজ রস থাকিলে নামাইবে ।

১১১০ । বাটার্ড চপ ।

উপকরণ ।—মটন আধ সের, দিশি পেঁয়াজ তিনটা, আদা এক গিরা, পান্নি চার ডাল, কাঁচালঙ্কা তিনটা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, গরমমশলার গুঁড়া দুয়ানি ভর, মুড়া মাখন এক ছটাক, হাঁসের ডিম দুটী, মুন সিকি তোলা, ঘি আধ ছটাক ।

প্রণালী।—মাংসের হাড় বাহির করিয়া বায়খানা পাতলা চপ কাটে ।

পেঁয়াজ, আদা, কাঁচালঙ্কা, পাল্লি কিমা কর। ইহাতে গোল-
মরিচ শুঁড়া, পরমমশলার শুঁড়া, মাখন, ডিম ভাঙ্গিয়া সবটা, নুন
সমস্ত একত্রে রাখিয়া বেশ করিয়া ফেটাও। তারপরে এক একটি
চপ ঐ মশলার উপরে রাখ। দু পিঠে ঐ মশলা রাখিয়া একটা
হাঁড়িতে মশলা শুদ্ধ এক একটা চপ তুলিয়া রাখ। যে মশলা প্লেটে
বাকী থাকিবে তাহাও মুছিয়া লইয়া যে চপে মশলা কম পড়িয়াছে
তাহাতে দিয়া দাও।

এবারেই হাঁড়ি উনানে চড়াও। হাঁড়িতে চপের উপরে আধ
ছটাক দ্বি ঢালিয়া দাও এবং হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। প্রায় মিনিট দশ
পরে আর এক পিঠ উন্টাইয়া দিবে। বেশ মাংসটা সিদ্ধ হইলে
একটু জল আছড়া দিয়া রাখিবে তারপরে নামাইবে। ইহা নরম
আঁচে করিতে হইবে।

১১১১। মাংসের ফেরিজি।

—:O:—

উপকরণ।—মটন দেড় পোয়া, জল চার পোয়া, নুন আধ
তোলা, পেঁয়াজ চার পাঁচটা, আদা এক গিরা, কাঁচালঙ্কা তিন
চারিটা, আলু চারিটা, ময়দা সিকি তোলা, দ্বি এক ছটাক।

প্রণালী।—পেঁয়াজ, আদা পাতলা করিয়া লম্বা দিকে কুঁচাও।
মাংস সিপেট কাট। এখন এগুলি পোয়া তিন জল দিয়া সিদ্ধ করিতে
দাও। মাংসটা ফুটিয়া উঠিলে নুন দাও। কাঁচালঙ্কা আদাখানা করিয়া

জল আছড়া দিয়া দিয়া বেশ লাল করিয়া কঁষ। কঁষা হইলে বি, পেরাজ, আদা ও কাঁচালকা ছাড়। এগুলি আধ-ভাজা হইলে আলুর সিপেট ছাড়। আলু দু চারবার নাড়াচাড়া করিয়া আরো আধ পোয়াটাক জল ইহাতে দাও। আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে অন্ন ময়দা দিয়া জলটুকু মাখিয়া কেবল অন্ন রস। রস। থাকিতে নামাইবে।

১১১২। মটনের গেলাসিচপ।

—:0:—

উপকরণ।—কাঁচালকা তিনটা, পান্নি দুই ডাল, মেলেরি দুই ডাল, পুদিনার পাতা চার পাঁচটা, আদা আধ গিরা, পেরাজ তিন চারটা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, সিকা প্রায় এক ছটাক, হুন প্রায় আধ তোলা, দই দেড় ছটাক, মটন এক সের, বি এক ছটাক।

প্রণালী।—কাঁচালকা বাগানে মশলা কিয়া কর। আদা ছেঁচিয়া রাখ। পেরাজ কিয়া কর।

একটি পাত্রে কিয়া কাঁচালকা, বাগানে মশলা, এবং পেরাজ, আদার রস, গোলমরিচ গুঁড়া, সিকা, হুন, দই একত্রে মিশাইয়া রাখ।

একসের রিবের মাংস আন। এগরি টুকরা চপ বাহির কর। প্রত্যেক চপের উপর হইতে খানিকটা মাংস টাচিয়া প্রায় দেড় ইঞ্চি করিয়া ছাড় বাহির কর। এক একটা চপ সর্বশুদ্ধ প্রায় তিন ইঞ্চি করিয়া লম্বা হইবে। এখন চপ গুলিতে পূর্বোক্ত মশলা মাখিয়া প্রায় ঘণ্টাখানেক ভিজাইয়া রাখ।

হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি চড়াও। ঘি হইলে ফ্রাইপ্যান নামাও। এখন ঐ চপ গুলি মশলা মাখিয়া ঘিয়ের উপরে সাজাইয়া দাও। যে মশলা বাকী থাকিবে তাহাও হাঁহাতে ঢালিয়া দিবে। ফ্রাইপ্যান আবার উনানে চড়াও। ঢাকিয়া দাও। প্রায় পঁচিশ মিনিট পরে মাংস ভাপে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া চপ গুলি একটি প্লেটে সাজাইয়া দিবে। তারপরে ফ্রাইপ্যানে যে সকল মশলা আছে তাহাতেই এক ছটাক জল দিয়া আবার চড়াও। বেশ সসের মত হইয়া আসিলে মাংসের উপরে ঢালিয়া দিবে।

১১১৩। পোর্কের কুরকিট।

—:০:—

উপকরণ।—কিমা মটন এক পোয়া, পোর্ক আধ পোয়া, কুটী একটি, ছোট পেঁয়াজ দশ বারটী, কাঁচালঙ্কা তিনটী, পার্সি এবং সেলেরি দুই মিশাইয়া তিন চার ডাল, মুন প্রায় সিকি তোলা, দুধ আধ পোয়া, ডিম দুইটী, জল এক পোয়া, ঘি তিন ছটাক।

প্রণালী।—আধ পোয়া জল দিয়া এক পোয়া কিমা মটন আর পোর্কটা সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মটনের কিমা মাংস ভাল পাকাইয়া গোল করিয়া দাও। দশ মিনিট সিদ্ধ হইলে হাঁড়ি হইতে মটনের গোলাটা বাহির করিয়া ফেল। এই কিমা মাংস আবার চপার দিয়া খোড়। কিন্তু পোর্কটা আধ ঘণ্টাটুক সিদ্ধ করিতে হইবে। কুটীর ছিলকা ছাড়াইয়া ভিতরের শাঁসটা সুইস সুইস করিয়া কাট এবং আধ পোয়াটুক জলে ভিজাইয়া দাও। দশ

বারটা ছোট পেরাজ কাঁচা লক্ষা এবং পাল্লি ও সেলেরি কিমা কর।
পোর্কটা এবারে কিমা কর।

একটি হাঁড়িতে এক কাঁচা ঘি চড়াইয়া কিমা মশলাগুলি প্রথমে
ছাড়। তারপরে তিন চার বার নাড়া চাড়া করিয়া মটনের কিমা
মাংস ছাড়। মিনিট পাঁচ কষিয়া পোর্ক দাও। নুন দাও। মাংস
হইতে থাকুক। পোর্কের সিদ্ধ জলের উপরে যে চর্কি ভাসিতেছে
সেই চর্কি উঠাইয়া ভিজান রুটীতে মাখ। প্রায় আধ ছটাক চর্কি
পাইবে। তারপরে আধ পোয়াটাক হুধ দিয়া রুটীটা চটকাইয়া
মাখ। মাংস ভাজা ভাজা হইলে এইরুটী ঢালিয়া দিবে এই সঙ্গে
একটা ডিম ভাজিয়া দিবে। প্রায় দশ মিনিট কষ। তারপরে
নামাইবে।

ইহা হইতে আঠারটা কুরকিট গড়। একটি ডিম ভাজিয়া আধ
ছটাক জল দিয়া ফেটাইয়া লও। বিস্কুট গুঁড়া একটি পাত্রে রাখ।
কুরকিট গুলিতে প্রথমে এক দফা বিস্কুট গুঁড়া মাখিয়া ঝাড়িয়া
ঝাড়িয়া লও। তারপরে ডিমে ডুবাত। আবার বিস্কুট মাখিয়া
মাখিয়া সাজাইয়া রাখ।

একটি ফাইপ্যানে আধ পোয়া ঘি বা চর্কি চড়াইয়া ভাজ।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত খুব পাতলা আলু ভাজা এবং মুচমুচে
পাল্লি ভাজা খাইতে হয়।

গুণাগুণ।—বাতঘ্নং রোচনং বৃষ্যং দুর্জরং শ্রম নাশনম্।

বাতলং পিত্তশমনং কচিদং ধাতুবর্ধনম্॥

বরাহ মাংস বাত নাশক কচিকর, বৃষ্য, দুর্জর ও শ্রমনাশক,
এবং বাতল, পিত্তশমনকারী, কচিকর ও ধাতু পোষক।

১১১৪ । মটনষ্টেক ।

—:O:—

উপকরণ ।—মটনের রাংএর মাংস দেড় সের, আদা এক গিরা, ছয়টা বড় পেঁয়াজ, দই এক ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া অধি তোলা, হুন প্রায় ছয় আনি ভর, ধি এক ছটাক, আলু আটটা ।

প্রণালী ।—এই রাংএর মাংসের বরাবর চাড়ের ধার হইতে ছুরি দিয়া চিরিয়া হাড় বাহির করিয়া ফেল । তার পরে খালি মাংসটা গোল বড় ছুরাইস করিয়া কাট ।

আদা ও ছইটি পেঁয়াজ ছেঁচিয়া রাখ । মাংসটা একটু খুঁড়িয়া লও । তারপরে আদা পেঁয়াজের রস, দই, গোলমরিচের গুঁড়া, হুন সব একত্রে মিশাইয়া লও । মাংস ইহাতে ভিজাইয়া রাখ । প্রায় এক ঘণ্টা ভিজিবে ।

আলুগুলি সিদ্ধ করিতে দাও ।

চারিটা পেঁয়াজ চাকা চাকা করিয়া কাট ।

ধি চড়াইয়া আগে পেঁয়াজ গুলি ঈষৎ লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও । তারপরে মাংস ইহাতে ছাড়িয়া ঢাক । এক পিঠ হইলে আর এক পিঠ উলটাইয়া দিবে । যখন মশলা পর্য্যন্ত লাল হইয়া লাগিয়া যাইতেছে দেখিবে একটু জল দিবে । জল মরিয়া গিয়া ধি়ের উপরে থাকিলে নামাইয়া বাসনে ঢালিয়া দিবে । অমনি উপরে পেঁয়াজ ভাজা চড়াইয়া দিবে । আর চারিদিকে 'আলুগুলি সাজাইয়া দিবে ।

১১১৫ । পোলাওএর কোণ্ডা ।

—:০:—

উপকরণ ।—কিমা মাংস তিন পোয়া, শুকালকা চারিটা, পাটনাই পেরাজ আড়াইটা, আদা আধ গিরা, মুন প্রায় আধ তোলা, দই আধ ছটাক, জল আধ পোয়া, চর্কি আধ পোয়া, ঘি আধ ছটাক, বাদাম আধ ছটাক, কিসমিস আধ ছটাক, রসাল কাগজিনেবু একটা বা চীনে কাগজি আধ থানা, 'দুধের সর এক ছটাক ।

প্রণালী ।—চারিটা শুকা লকা, আধ থানা পাটনাই পেরাজ ও আদা একত্রে পিষিয়া রাখ । এখন কিমা মাংসে এই বাঁটা মশলা সিকি তোলা মুন ও আধ ছটাক দই মাখিয়া লও ।

এবারে আধ পোয়া জলে আধ পোয়া চর্কি সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । সমস্ত জল মরিয়া গেলে পর চর্কি গলিতে থাকিবে । বিয়ের মত সমস্তটা গলিয়া যাইবে ; তখন ইহা একটি বাটিতে ঢালিয়া রাখ ।

ছটা পাটনাই পেরাজ কুচাইয়া রাখ ।

বাদাম গুলি ভিজাইয়া খোসা ছাড়াইয়া রাখ ।

ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক ঘি চড়াও । কুচান পেরাজ ভাজ । পেরাজ ভাজিয়া যে ঘি থাকিবে তাহাতে কিমা মাংস ছাড় । নাড়া চাড়া করিয়া হাঁড়ির মুখ ঢাক । জল মরিতে দাও । মাঝে মাঝে হাঁড়ির মুখ খুলিয়া নাড়িয়া দিবে । তারপরে ভাল রকমে কষা হইলে মাংস শিলে পিষিতে দাও । ভাজা মাংস যখন প্রায় সবটা বাটা হইয়া আসিয়াছে, একটু বাকী থাকিতে থাকিতে পেরাজ ভাজা গুলি উহার সঙ্গে বাটিবে । পেরাজ বাটা হইলে পর আধ ছটাক বাদাম

ও আধ ছটাক কিসমিস উহার সহিত বাঁটিবে । একবার বাঁটা হইয়া গেলে মাংস কিসমিস প্রভৃতি ভাল পাকাইয়া সমস্তটা আর একবার ভাল করিয়া বাঁটিবে । এখন ঐ বাঁটা মাংসে আর প্রায় সিকি তোলাটাক মুন নেবুর রস ও এক ছটাক দুধের সর সব একত্রে ভাল করিয়া মাখ । উনিশ কুড়িটা নাড়ুর মত গোল করিয়া কোণ্ডা গড় ।

ভারপরে চর্কি চড়াইয়া বেশ লাল করিয়া ভাজিয়া ফেল । অতি সাবধানে কোণ্ডা গুলি ভাজিবে যেন ভাজিয়া না যায় ।

১১১৬ । বলাভাজা ।

উপকরণ ।—কিমা মটন এক পোয়া, ছোট পেরাজ তিনটি, পার্লি পাতা চারিটি, ছোট এলাচ একটি, লঙ্গ দুটি, দারচিনি আধ টুকরা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, কাঁচা লঙ্কা তিনটি, মুন প্রায় সিকি তোলা, ঘি আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—পেরাজ, পার্লি পাতা, কিমা কর । ছোট এলাচ লঙ্গ ও দারচিনি গুঁড়াইয়া রাখ । মাংসটা আর একবার খুড়িয়া লইবে ।

এইবারে মাংসেতে কিমা মশলা গরম মশলা গুঁড়া, মুন, গোল-মরিচ গুঁড়া সব একত্রে মিশাইয়া চারটি গোলা করিয়া রাখ ।

এইবারে ঘি চড়াইয়া এগুলি ভাজ । চপগুলি উন্টাইয়া পান্টাইয়া দিতে দিতে যখন একটু লাল হইয়া আসিতেছে দেখিবে তই আঁচলা জল দিয়া একবার নাড়িয়া দিবে । কয়েক মিনিট

আমিষ। মাংস ভাজা ভাজা অথচ সিদ্ধ হইয়াছে দেখিলে মাংস গুলি নামাইয়া আলাদা পাত্রে রাখিবে। ফ্রাইপ্যানে যে লাল খাঁকরি থাকিবে তাহাতে আধ হাতা জল ঢালিয়া দিয়া খুস্তি দ্বারা খাঁকরি গুলি চাঁচিয়া ঐ জলেতেই গুলিয়া দিবে। যখন বেশ মিশিয়া গিয়া সসের মত হইবে তখন মাংসের উপরে ইহা ঢালিয়া দিবে।

১১১৭। মিচ।

—:O:—

উপকরণ।—বাসী রোষ্ট বা বয়েলের বা অন্য কোন রকম বাসী মাংস এক পোয়া, বাগানে মশলা ছ তিন ডাল, রুটী ছয় শ্লাইস, পেরাজ তিন চারিটা, ঘি দেড় ছটাক, ময়দা আধ কাঁচা, হুন তিন আনি ভর, জল এক ছটাক, চিনির রং আধ ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা।

প্রণালী।—পেরাজ ও বাগানে মশলা কিয়া কর।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও তাহাতে চিনির রং দাও। তারপরে রুটীর শ্লাইস ছাড়িয়া ছ পিঠ সমান লাল করিয়া ভাজ। রুটীগুলি ভাজা হইয়া গেলে ঐ ঘিরে কিয়া মশলা ছাড়। আধ-ভাজা হইলে পর মাংস দাও। মাংস নাড়িয়া চাড়িয়া তাহাতে ময়দা ও হুন দাও। মাংস বেশ ভাজা ভাজা হইয়া আসিলে অল্প জল দাও। জলটা খানিকটা ময়িয়া আসিলে পর গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া একবার নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে।

এবারে প্লেটে ঐ ভাজা রুটি প্রথমে তিন খানা সাজাও। রুটীর উপরে অর্ধেক মাংস ঢালিয়া দিয়া কোনপদে ইহার উপরে মাংস

আর এক স্তর কুটী সাজাও। বাকী মাংসটা ইহার উপরে ঢালিয়া দাও।

ইহা গরম গরম খাইতে দিবে। তা না হইলে কুটী নরম হইয়া যাইবে।

১১১৮। মক মাংসকুম।

—:0:—

উপকরণ।—বাসী মাংস এক পোরা, বাগানে মশলা তিন চার ডাল, পেঁয়াজ হুটী, আট প্লাইস পঁউকুটী, গোলমরিচের শুঁড়া সিকি তোলা, ডিম একটা, ময়দা এক ছটাক, নুন প্রায় তিন আনি ভর, দুধ আধ ছটাক, জল আধ ছটাকটাক, ঘি আড়াই ছটাক।

প্রণালী।—বাগানে মশলা ও পেঁয়াজ কিয়া করিয়া রাখ।

পঁউকুটীর ছিলকা কাটিয়া ফেলিবে। এখন কুটী গুলি অতি অল্প জল দিয়া ভিজাইয়া দিবে যে কেবল মত নরম হইয়া থাকিবে।

মাংস কিয়া করিয়া রাখ।

আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া কিয়া মশলা ছাড়। আধ-ভাজা হইলে তাহাতে মাংস ছাড়। একটু নুন ও গোলমরিচ শুঁড়া দাও। তিন চার মিনিট কষিয়া নামাইয়া ফেল।

এইবারে ঐ এক এক প্লাইস কুটীর উপরে এই কষা মাংস অল্প অল্প করিয়া রাখ। তারপরে কুটী শুঁড়াইয়া দোন্নার মত করিয়া রাখ।

ডিম ভাঙ্গিয়া ফেটাও। ইহাতে ময়দা, একটু গোলমরিচ শুঁড়া, একটু নুন, আধ ছটাক দুধ, একটু জল সব একত্রে মিলাও।

ফাইপ্যানে বি চড়াও । পাউকটীর দোয়া গুলি গোলাতে
ডুবাইয়া তারপরে বিয়ে ভাজ । বেশ লাল করিয়া ভাজিবে ।

১১১৯ । গুলেলীকোণ্ডা ।

—:0:—

উপকরণ ।—কিমা মাংস এক পোয়া, দই এক ছটাক, শুক্ল লক্ষা
একটি, আদা এক গিরা, পেঁয়াজ সাতটি, আলুঃ দুটি, বাদাম তের
চৌদ্দটি, কিসমিস আধ ছটাক, বাগানে মশলা তিন চার ডাল, কাঁচা
লক্ষা তিনটি, মুন আর সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা,
ছোট এলাচ একটি, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ দু তিনটি, জায়ফল
সিকি থানা, ছোলার ছাতু এক তোলা, বি আর এক পোয়া ।

প্রণালী ।—কিমা মাংস আনিয়া প্রথমে বাঁটিয়া লও । একটি
শুক্ললক্ষা, এক গিরা আদা ও তিনটি পেঁয়াজ একত্রে বাঁট । মাংসতে
এক ছটাক দই ও এই মশলা একত্রে মাখ ।

আধ ছটাক বি চড়াইয়া মাংসটা কষ । যখন ইহার জল মরিয়া
বাইবে নামাইয়া ফেলিবে ।

ছোট এলাচ, দারচিনি, লঙ্গ, জায়ফল একত্রে গুঁড়া করিয়া রাখ ।

দুটি আলু অতি মিহি কুচাও । পাঁচটি পেঁয়াজ লম্বা কুচাও ।
বাদাম গুলি ভিজাইয়া খোসা ছাড়াইয়া সরু কুচি কাট । কিসমিস
গুলি ধুইয়া বাছিয়া রাখ । কাঁচালক্ষা কুঁচাইয়া রাখ ।

বাগানে মশলা কিমা করিয়া রাখ ।

এক ছটাক ঘি চড়াও। কুচান পেঁয়াজ গুলি ভাজিয়া ঘি হইতে ছাঁকিয়া উঠাও। তারপরে আলুকুচি ছাড়। ভাজা ভাজা কর। এখন ভাজা আলু গুলি, ভাজা পেঁয়াজের অর্দ্ধেকটা, কিমা বাগানে মশলা, বাদাম কুচি, কিসমিস, কাচালকা কুচি, একচুটকি নুন, একচুটকি গরমমশলার গুঁড়া, দুই চুটকি গোলমরিচ গুঁড়া এই গুলি সব একত্রে মিশাও। ইহাই পুর হইল।

এবারে কষা মাংসটা আবার শিলে দুইবার খুব মিহি মোলায়েম করিয়া পিষ। বাকী অর্দ্ধেক ভাজা পেঁয়াজ গুলি ও ইহার সহিত বাট। তারপরে মাংস, বাকী গরম মশলার গুঁড়া, গোলমরিচ গুঁড়া, প্রায় তিন আনি ভর নুন, ছোলায় ছাতু সব একত্রে মিশাও। মাংসটা বার কি চৌদ্দ ভাগ কর। প্রত্যেক ভাগ হাতে করিয়া গোল চেপ্টা চেপ্টা করিয়া গড়। একটি চেপ্টা মাংসের উপরে আলুর পুর দাও। তারপরে ইহার উপরে আর একটি চেপ্টা মাংস ঢাকা দিয়া চারিদিকের মুখ মুড়িয়া দাও। ইহার গড়ন গোল অথচ অন্ন চেপ্টা হইবে।

ফ্রাইপ্যানে প্রায় দেড় ছটাক ঘি চড়াইয়া কোপ্তা করিয়া ভাজ। সাতটি কোপ্তা হইবে।

১১২০। মিট ব্রেড।

—:0:—

উপকরণ।—একটি পাউরুটির দুই দিকের মুখ দুইটা, আলু তিন চারিটা, ছোট পেঁয়াজ তিনটা, পার্লি পাতা তিন চারিটা, সেলোরি

পাতা ছতিনটি, পুদিনা পাতা পাঁচ ছয়টি, কিমা মাংস এক পোয়া, মুন প্রায় সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, বিট একটি, দুধ একছটাক, জল একছটাক, ঘি একছটাক ।”

প্রণালী ।—পাঁউকটীর মুখ এক ছটাক জল ও এক ছটাক দুধ মিলাইয়া ভিজাইয়া দাও ।

আলু পাতলা ঢাকা কাট । পেঁয়াজ, বাগানে মশলা কিমা করিয়া রাখ । মাংস কিমা করিয়া রাখ । বিটটা খোসা শুদ্ধ সিদ্ধ কর । তারপরে একটা কাগড়ে করিয়া বগড়াইয়া ইহার খোসা উঠাইয়া ফেল । নানাপ্রকার ফুল কাটিয়া বানাও ।

ঘি চড়াইয়া আলুগুলিতে একটু মুন মাখিয়া ভাজ । উঠাও ইহাতেই কিমা মশলা ছাড় । আখ ভাজা করিয়া মাংস ছাড় । মাংস বেশ ভাজা ভাজা হইলে পর ভিজান কটীর জল নিংড়াইয়া হাতে করিয়া গুঁড়াইয়া ইহাতে দাও । মুন দাও । আবার নাড়িয়া সব শুদ্ধ বেশ ভাজা ভাজা হইলে গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া দু এক বার নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে ।

এবারে একটি ডিসের মধ্যস্থলে মাংস রাখিয়া তাহার উপরে ভাজা আলুগুলি সাজাইয়া দিবে । তারপরে ফুল-কাটা বিটগুলি চারিদিকে বাসনের উপরে সাজাইয়া দাও বেশ দেখিতে হইবে ।

অনুপ্রাশন ।—ইহার সহিত হার্ডি মস দিবে ।

১১২১ । বাসী মুরগীর কুর্কিট ।

—:O:—

উপকরণ ।—বাসী মাংস, নেবুর খোলা ছ প্রাইস, বাগানে মশলা তিন চার ডাল, জায়ফল সিকি খানা, গরমমশলার শুঁড়া ছয়ানি ভর, গোলমরিচ শুঁড়া সিকি তোলা, হুন সিকি তোলা, ডিম দুটি, কটী তিন প্রাইস, বিস্কুট শুঁড়া এক পোয়া, যি আধ পোয়া, কাঁচালঙ্কা দুইটা, চর্কি আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—মাংস মিহি করিয়া কিমা কর । নেবুর খোলা, বাগানে মশলা, কাঁচালঙ্কা কিমা করিয়া রাখ ।

কুটীর শাঁস একটু জল দিয়া ভিজাইয়া দাও । ভিজিলে পর জল নিংড়াইয়া রাখিয়া দাও । চর্কি কুচাইয়া রাখ ।

এবারে মাংসের সহিত কটী, কিমা মশলা, গরমমশলার শুঁড়া, জায়ফল শুঁড়া, গোলমরিচ শুঁড়া, হুন, একটি ডিম সব একত্রে মাখ । তারপরে কুর্কিটের গড়ন কর ।

একটি পাত্রে ডিম ভাঙ্গিয়া ফেটাও । একটু হুন দাও । কুর্কিট গুলি ইহাতে ডুবাইয়া বিস্কুট শুঁড়া মাখিয়া ঘিষে ভাজ ।

১১২২ । টোমাটো সস দিয়া মুরগীর কাটলেট ।

—:O:—

উপকরণ ।—মুরগী একটি, হুন সিকি তোলা, টোমাটো বারটা, কাঁচালঙ্কা দুটি, জল দেড় সের, পেরাজ দুটি, লঙ্গ চার পাঁচটি, মাখন

এক কাঁচা, ময়দা এক কাঁচা, টেরেগান ভিনিগার আধ ছটাক, ঘি দেড় ছটাক, সেলেরির দু চারিটা পাতা ।

প্রণালী ।—একটি আস্ত মুরগী হইতে ছয় খানি কাটলেট বাহির কর । অন্ন অন্ন খুড়িয়া রাখ ।

টোমাটো গুলি চার খানা করিয়া কাটিয়া রাখ । বাকী ছাড় গুলি টুকরা করিয়া কাটিয়া একটি হাঁড়িতে দেড় সের জল দিয়া চড়াইয়া দাও । যখন প্রায় আধ সের জল থাকিবে নামাইবে ।

কাঁচালকা গুলি চিরিয়া রাখ । পেঁয়াজ লম্বাকুচি কাট ।

একটি হাঁড়িতে টোমাটো গুলি ছাড় ইহাতে কাঁচালকা, পেঁয়াজ কুচি অর্ধেক গুলি ও লঙ্গ এবং সেলেরি কুচি ছাড় । মিনিট দশ ফুটিলে পর সুকরাটা ইহাতে ঢালিয়া দাও । আবার মিনিট দশ ফুটিলে পর নামাইয়া হাঁকিবে ।

এবারে একটি হাঁড়িতে একটু ঘি চড়াইয়া বাকী অর্ধেক পেঁয়াজ গুলি লাল করিয়া থ্রেডি বাষ্যার দাও । ময়দা ও মাখন টুকু ফেলিয়া দাও । তারপরে কাটলেটগুলি ইহাতে ছাড়িবে । সব শেষে টেরেগান ভিনিগার দিয়া একটু পরে নামাইয়া ফেলিবে ।

অনুপ্রাশন ।—ইহার সহিত আলু সিদ্ধ দিবে ।

১১২৩ । পেপার কাটলেট ।

উপকরণ ।—মটন আধ সের, ডিম দুটি, বাগানে মশলার পাতা সাত আটটা, গরমমশলার শুঁড়া দুয়ানি ভর, মুন প্রায় সিকি তোলা,

গোলমরিচ শুঁড়া ইয়ানি ভর, উষ্টার সস আধ ছটাক, কুটীর শুঁড়া আধ ছটাক।

প্রণালী।—আটখানা চপ কাট। একটা ছোট পিটুনী বা নোড়া দিয়া মারিয়া চেপ্টা কর। ডিম শক্ত সিদ্ধ করিয়া তাহার হলদে অংশ বাহির করিয়া লও। বাগানে মশলা কিমা কর।

এখন একটি পাত্রে ডিমের হলদে অংশ, কিমা বাগানে মশলা, গরমমশলা শুঁড়া, মুন, গোলমরিচ শুঁড়া, উষ্টার সস, কুটীর শুঁড়া সব একত্রে মাখ। প্রতি চপের চারিধারে মাখাও। এখন এক বিষৎ লম্বা ও চওড়া আটখানি কাগজ কাটিয়া রাখ। প্রতি কাগজে ভাল করিয়া বি মাখাও। এক একটি চপ এক একটি কাগজে ভাল করিয়া জড়াও তারপরে বি চড়াইয়া তাজ। তারপরে কাগজ খুলিয়া একটি ডিসে রাখ। চপগুলির উপরে ব্রাউন সস ও হার্ডি সস ঢালিয়া দিবে।

১১২৪। ফিক্‌য়াণ্ডি।

—:0%—

উপকরণ।—মাংস আধসের, মোটা দুই লাইন কুটী, দুধ আধ পোয়া, ডিম একটা, বাগানে মশলা দুই তিন ডাল, নেবু একটি, গোলমরিচ শুঁড়া সিকি তোলা, মুন সিকি তোলা, বি আধ পোয়া।

প্রণালী।—মাংস কিমা করিয়া রাখ। কুটী মাংস দুধে ভিজাইয়া

মাংসের সহিত ভিজান রুটী, বাগানে কসলা, হুন, গোলমরিচ
গুঁড়া, একটা ডিম সব একত্রে মাখ। চেপটা করিয়া দশটা চপ
গড় এবং ঘিষে ভাজ।

১১২৫ । কিডনী ব্রয়েল ।

—:0:—

উপকরণ।—ছয়টা কিডনি, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, হুন
প্রায় তিন আনা ভর, ঘি দেড় ছটাক, মাখন আধ ছটাক, নেবু
একটি ।

* প্রণালী।—কিডনি গুলি ঠিক আধখানা করিয়া চের অথচ আন্ত
থাকিবে । উপরের ছালটা ছাড়াইয়া ফেলিবে । ছুঁচ দিয়া পঁাথিয়া
রাখিবে । তাহা না হইলে ভাজিবার সময় কুঁচাইয়া যাইবে ।

এবারে ঘি চড়াইয়া উন্টাপাটা করিয়া ভাজ । তারপরে ছুঁচ
খুজিয়া ফেলিবে । এবারে নেবুর রস ও মাখন এবং হুন একত্রে
ফেটাইয়া রাখিবে । যেই ভাজা হইয়া যাইবে, তখনি কিডনি গুলি
একটি প্লেটে গোল করিয়া সাজাইয়া দিবে । মধ্যস্থলে ইহার কাক
থাকিবে ঐ মধ্যস্থলে মাখনটা ঢালিয়া দিবে । গোলমরিচ গুঁড়া
ইহার উপরে ছড়াইয়া দাও ।

অনুপ্রাশন ।—ইহার সহিত ঘিষে ভাজা রুটী দিতে হইবে ।

১১২৬। স্নিগ্ধ কাটলেট এবং আলু ম্যাশ।

—:O:—

উপকরণ।—মাংস দেড় সের, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, মুন সিকি তোলা, ঘি বা মাখন এক ছটাক, বগ্গে আলু ছয়টা।

প্রণালী।—এই মাংস হইতে দশখানি কাটলেট কাটিয়া লও। প্রত্যেক কাটলেটের উপরে একটি করিয়া পাঁজরের হাড় লাগা থাকিবে হাড়টা কাটিয়া তিন ইঞ্চি পরিমাণ মাত্র লম্বা রাখিতে হইবে। তারপরে প্রত্যেক কাটলেটটা কম বেশী আধ ইঞ্চিও পরিমাণ পুরু থাকিবে। চপার দিয়া প্রত্যেকটার দুই পিঠ অল্প অল্প খুড়িবে। তারপরে আবার গড়নটা বেশ বাদামী গড়ন করিয়া দিবে।

এবারে ফ্রাইপ্যানে ঘি দিয়া চড়াইয়া দাও। জলন্ত আঁচে ভাজিবে। আট দশ মিনিট লাগিবে। তারপরে সবগুলি ভাজা হইয়া গেলে ফ্রাইপ্যানের উপরেই মুন ও গোলমরিচ গুঁড়া চড়াইয়া দিবে। শেষে নামাইয়া প্লেটে সাজাও। প্লেটের মধ্যখানে আলু ম্যাশ থাকিবে। তারপরে কাটলেটের হাড় গুলি সব আলু ম্যাশের দিকে রাখিয়া আলুর চারিধারে গোল করিয়া সাজাইয়া যাইবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত হার্ডি সস, উষ্টার সস ও দেওয়া যাইতে পারে।

১১২৭। বাসী মাংসের মস্টি।

—:O:—

উপকরণ।—ময়দা তিন ছটাক, ঘন দুধ দেড় পোয়া, ডিম তিনটা মাখন দেড় ছটাক, মাংস সাত আট শ্লাইস, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি

তোলা, দুই আধ তোলা, মাসকুম তিন চারিটা, আদার মোরক্বা এক কাঁচা, গরমমশলার শুঁড়া ছয়ানি ভর।

প্রণালী।—ডিমের কুসুম ও শফেদি আলাদা রাখ। প্রথমে কুসুম গুলি প্রায় দশ মিনিট ধরিয়া কাঁটা করিয়া ফেটাও। তারপরে ইহার সহিত মাখন ফেটাইয়া মিলাও। ক্রমে ইহাতে ময়দা মিলাও। ডিমের শফেদি ফেনার মত করিয়া ফেটাইয়া তারপরে ইহাতে মিলাইবে।

বাগী মাংস হইতে প্লাইশ প্লাইশ করিয়া কাট। একবার একটু মাখন দিয়া গরম করিয়া লও। ইহাতে দুই, গোলমরিচ শুঁড়া, গরম-মশলার শুঁড়া, ছড়াইয়া দিয়া নামাইয়া রাখ। আদার মোরক্বা চাঁকা কাটিয়া রাখ, মাসকুম গিদ্ধ করিয়া প্লাইশ কাটিয়া রাখ।

এবারে পুডিং বা পাই ডিশে আধ ছটাক মাখন মাখাইয়া রাখ। ইহার উপরে খানিকটা গোলা ঢালিয়া দাও। তাহার উপরে মাংস, মোরক্বা, মাসকুম একে একে সাজাইয়া দিয়া আবার বাকী গোলাটা সমস্ত ঢালিয়া দাও। এখন ভাল করিয়া বেক করিতে হইবে।

১১২৮। পোর্ক কার্টলেট।

—:0:—

উপকরণ।—পোর্ক একসের, ডিম একটা বিস্কুট শুঁড়া এক পোয়া, দুই সিকি তোলা, গোলমরিচ শুঁড়া সিকি তোলা, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী ।—আটখানা কাটলেট বাহির কর । চপার দিয়া অল্প অল্প খুড়িয়া লও । এখন ডিম ভাগিয়া একটি পাত্রে রাখ । নুন ও গোল মরিচ গুঁড়া মিশাও । ইহাতে মাংস গুলি ভিজাইয়া দাও । তারপরে বিস্কুট গুঁড়া মাখিয়া যি চড়াইয়া ভাজ ।

১১২৯ । আঞ্জা হ্যাম ।

—:O:—

উপকরণ ।—হ্যাম আধ সের, ডিম বারটা ।

প্রণালী ।—হ্যাম বেশী রকম নোস্তা হইলে প্রায় মিনিট পনের গরম জলে ভিজাইয়া রাখিবে । তারপরে কাপড়ে মুছিয়া খুব শুক করিয়া রাখিবে । ইহার উপরের ছালটা ছাড়াইয়া ফেল । পাতলা শ্লাইস কাট । এখন ফ্রাইপ্যান চড়াইয়া চার পাঁচ মিনিট উন্টা পান্টা করিয়া এগুলি ভাজ । তারপরে ডিম পোচ কর ।

এখন একটি বাসনে হ্যাম গুলি সাজাও । তাহার উপরে ডিম পোচ গুলি সাজাও । গরম গরম খাইতে দিবে ।

অনুপ্রাশন ।—ইহার সহিত কটী-টোষ্ট মাখন এবং রাই দিবে ।

১১৩০ । সসেজ ভাজা ।

—:O:—

প্রণালী ।—কাটা দিয়া বিমাইয়া মাংসের টোষ্টের জাহাজ হইলে

মাখন দিয়া সসেজ ছাড় । ফ্রাইপ্যান নাড়া টাড়া না করিয়া সসেজ
গুলি তিন চার বার উল্টাইয়া পাণ্টাইয়া ভাজিবে । দশ বার
মিনিটের মধ্যে ভাজিয়া উঠাইতে হইবে । তা না হইলে বেশী সময়
ধরিয়া ভাজিলে বেশী বড় হইয়া যায় ।

১১৩১ । কচি শসার দোল ।

—:O:—

উপকরণ ।—কচি শসা বারটা, কিমা মাংস তিন ছটাক, জারফল
আধ থানা, জোয়ান গুঁড়া দুয়ানি ভর, কাঁচালক্ষা তিনটী, গোলমরিচ
গুঁড়া আধ তোলা, মেতি দুয়ানি ভর, পেঁয়াজ একটি, মাখন আধ
ছটাক, বি দেড় ছটাক, সিকা এক ছটাক, হুন প্রায় আধ তোলা,
ময়দা এক কাঁচা ।

প্রণালী ।—শসার খোসা ছাড়াও । একধারের মুখ থাকিবে আর
একধারের মুখ কাটিয়া আলাদা রাখিয়া দিবে । সে গুলি পরে
কাছে লাগিবে । ভিতরের বিচি একটি চামচে করিয়া বাহির করিয়া
ফেল শসা গুলি স্নলে ফেলিয়া দাও । জারফল গুঁড়াইয়া রাখ ।
কাঁচালক্ষা কুঁচাইয়া রাখ । পেঁয়াজটী কুচি কাটিয়া রাখ । মাংস
কিমা করিয়া রাখ ।

ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক বি চড়াইয়া অর্ধেক পেঁয়াজ কুচি ছাড় ।
পেঁয়াজ আধ-ভাজা হইয়া আসিলে মাংস ছাড়িবে । মিনিট দশ পরে
ভাজা ভাজা করিয়া কষা হইলে পর হুন জারফল গুঁড়া, জোয়ান

গুঁড়া, গোলমরিচ গুঁড়া, কাঁচালক্ষা কুচি ছাড়। মাংসের সহিত
মিলাইয়া ফেল। নামাইয়া রাখ।

ফ্রাইপ্যানে ধুইয়া আবার চড়াও। ঘি দাও। শসা গুলি অন্ন
কষিয়া লও। ইহার অন্ন মরিয়া গেলে এবং গারে অন্ন দাগ
লাগিলেই নামাইবে। এখন ইহার ভিতরে মাংসের পুর দাও।
তারপরে আবার সেই কাটা বোটাগুলি ইহার মুখে দিয়া ঢাকিয়া
এক একটা কাচি বিধাইয়া দাও।

আবার ফ্রাইপ্যানে ঘি শুদ্ধ চড়াও। পেরাজ ও ময়দা ছাড়।
বেশ লাল করিয়া এক ছটাক অন্ন এক ছটাক সিকি দাও। একটু
হুন দাও। অন্ন ফুটিয়া উঠিলে দোলেনে গুলি ছাড়। ফুটিয়া ফুটিয়া
বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

আবার একটি হাঁড়ি চড়াও। মাখন ছাড়। মাখন গলিয়া
গেলে মেতি ও একটি লক্ষা ফোড়ন দাও। বেশ ঘোঁরা বাহির
হইতে থাকিলে উহা বাহার দিয়া দিবে। প্রেতি অন্ন থাকিবে।

১১৩২। বেগুনের দোলনে।

—:0:—

প্রণালী।—বেগুনের দোলনে ঠিক উপরোক্ত প্রকারে করিতে
হইবে কেবল সিকার বদলে তেঁতুল গুলিয়া দিতে হইবে।

১১৩৩। বর্দ্ধমানের কাবাব।

—:O:—

উপকরণ।—পাঁটা একটি, ঘি একসের, জল আধ সের, নুন আধ ছটাক, পেরাজ এক পোয়া, শুকালকা শুঁড়া এক তোলা, গোলমরিচ শুঁড়া এক তোলা।

অনুবন্ধন।—পাঁটা আত ছাড়াইয়া তাহার পেটের ভিতরের আতরি সব বাহির করিয়া ফেলিতে হইবে। মেটে, দিল, গিলা, কিডন সব আলাদা রাখিয়া দিবে। এখন ইহার ভিতরটা অতি পরিষ্কার করিয়া ধুইতে হইবে। তারপরে ইহার ভিতরে ঠাকিং বা পুর ভরিতে হইবে।

প্রসাধন।—মেটে দিল্ গিলা সাদা করিয়া সিক্ক করিতে চড়াইয়া দাও। মিনিট দশ পনের ভিতরে সিক্ক হইয়া গেলে ল্লাইস কাট। পেরাজ ল্লাইস কাট। এখন ইহাতে নুন, শুকালকার শুঁড়া, গোলমরিচ শুঁড়া মিশাও। এখন এই পুর পাঁটার পেটেবু ভিতরে পোর। ভাল করিয়া সেলাই করিয়া দাও। এবারে মাংস আঙুরের উপরে সঁকিতে হইবে।

প্রণালী।—একটি পাত্রে এক সের ঘি আধ সের জল ও আর আধ ছটাক নুন একত্রে ফেটাইয়া রাখ। পাঁটার দুইটা পিছলা পা ও পেটের ভিতর দিয়া দুইটা সিক্ক বিধাইয়া দিবে। তাহা হইলে পা ঠিক থাকিবে। তারপরে দুই কাঁধের মধ্যে ইহার মাথাটা রাখিয়া একটা ছুঁচ বিধাইয়া দিবে। তারপরে আরও দুইটা ছুঁচ বা কাঠি বিধাইয়া সম্মুখের পা ঠিক রাখিতে হইবে। সিক্ক ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া

মাংস বত বেক করিতে থাকিবে সেই সঙ্গে এই ঘিয়ের পছরাও ক্রমাগত মরিতে হইবে। এই প্রকারে এই সমস্ত ঘিটা ইহাতে খাওয়াইতে হইবে। ইহার অন্ত কাঠের কয়লার আঁচ করিতে হইবে। ভিতর বাহির ভাল করিয়া সিদ্ধ হইয়া বেশ লাগ হইয়া আসিলে নামাইবে।

প্রায় আড়াই ঘণ্টা তিন ঘণ্টা লাগিবে।

১১৩৪। কিমা মাংসের ফিরেস্তি।

—:0:—

উপকরণ।—শসা একটা, দুটি পেঁয়াজ, পার্শ্ব তিন চার ডাল, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, হুন প্রায় পোন তোলা, দুধ আধ পোয়া, ময়দা এক কাঁচা, সস আধ ছটাক, তিনিগার এক ছটাক, একটা বড় কুটী, কিমা মাংস একসের, ডিম তিনটা, ঘি তিন ছটাক, গরমমশলার গুঁড়া সিকি তোলা।

প্রণালী।—শসা ভাপাইয়া তবে কুচি কাট, দুটা পেঁয়াজ সিদ্ধ করিয়া কুচি কাট। পার্শ্ব কুচি কর। এবারে শসা কুচি, পেঁয়াজ কুচি, পার্শ্ব কুচি সিকি তোলা গোলমরিচ গুঁড়া ও সিকি তোলা হুন, সব একত্রে মিশাইয়া রাখ। দুধে ময়দা গুলিয়া তার পরে আবার মশলাগুলি ইহাতে মিশাইয়া আঙুণে চড়াইয়া দাও। মিনিট সাতের ভিতরে ইহা গাঢ় রকম হইয়া আসিলে সসও তিনিগার দিবে। আরো মিনিট তিন পাকিয়া বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে। এই ফিরেস্তির অন্ত সস হইল।

কুটীর খোলা ছাড়াইয়া শাঁস ভিজাইয়া দাও । মাংস ভাল করিয়া কিমা কর । মাংসের সহিত তিনটা ডিম ভাজিয়া প্রায় সিকি তোলা গোলমরিচ গুঁড়া, নুন আধ তোলা, গরমমশলায় গুঁড়া সব একত্রে মাখ । তারপরে ভিজান কুটী নিংড়াইয়া সেই কুটী মাংসের সহিত মাখ । পনেরটা ফিটার বানাও । ঘিয়ে ভাজ । তারপরে ফিটার গুলি একটি পাত্রে চারিদিকে সাজাইয়া রাখিয়া মধ্যস্থলে ফাঁক রাখ । এখন এই খানে উপরোক্ত সম ঢালিয়া দাও ।

১১৩৫ । মটনের কাটলেট ।

—:O:—

উপকরণ ।—ভেড়ার মাংস এক সের, পাটনাই পেরাজ সিকি খান, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, যি তিন ছটাক, জল আধ পোয়া, নুন প্রায় আধ তোলা, কাঁচালকা দু তিনটা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, পাউরুটী দু শ্লাইস, ডিম একটি, বিস্কুট গুঁড়া এক পোয়া ।

প্রণালী ।—বার শ্লাইস কাটলেট কাট । কুটী দু শ্লাইস ভিজাইয়া দাও । পেরাজ কাঁচালকা ও বাগানে মশলা কিমা করিয়া রাখ । প্রত্যেক কাটলেটের দু পিঠ অল্প অল্প খোড় । সব গুলি এইরূপে হইয়া গেলে একটি প্লেটে কিমা মশলা নুন গোলমরিচ গুঁড়া জল নিংড়ান পাউরুটী, ডিম সব একত্রে মিশাইয়া মাংসগুলি ইহাতে ভিজাইয়া দাও । ঘণ্টা খানেক ভিজিবার পর ইহাতে বিস্কুট গুঁড়া মাখিয়া ঘিয়ে ভাজিবে ।

অনুপ্রাশন ।—ইহার সহিত আলু সিদ্ধ, রাই এবং মস দিবে ।
অস্ত্রান্ত নানাধকার শব্দই সিদ্ধ বা ছেঁচকীও দিতে পার ।

১১৩৬ । কুরকিট ।

—:০:—

উপকরণ ।—কিমা মাংস আধ সের, চার পরসার একটি
পাঁউরুটী, দুধ আধ পোয়া, পেরাজ দুটী, পার্লি পাতা আট ঘণ্টা,
তেজপাতা একটা, গোলমরিচ শুঁড়া সিকি তোলা, মুন সিকি তোলা,
গরমমশলা শুঁড়া দুয়ানি ভর, তিম চারিটী, বিস্কুট শুঁড়া এক পোয়া,
ষি তিন ছটাক, জল তিন পোয়া ।

প্রণালী ।—আধ সের কিমা মাংস আনিয়া প্রায় তিন পোয়াটাক
জল দিয়া সিদ্ধ করিতে দাও । প্রায় এক ঘণ্টা সিদ্ধ হইলে পর
হাঁড়ি নামাইয়া মাংস জল হইতে উঠাইয়া লইবে, কিন্তু এই স্করমাটা
রাখিয়া দিবে পরে কাজে লাগিবে । এখন এই মাংস আবার ছুরি
দিয়া কিমা করিতে থাক । মাংস বেশ খুর্ খুর্ হইয়া গেলে আলাদা
রাখিয়া দিবে ।

পাঁউরুটীর ছিলকা ছাড়াইয়া শাঁসটা গ্লাইস গ্লাইস কাট ।
তারপরে রুটীর গ্লাইসগুলি অল্প মাংস সিদ্ধ জল দিয়া সিদ্ধ করিতে
দাও । ইহাতেই আরো আধ পোয়া জল দিয়া ভিজাইতে দাও ।
এই রুটী একটু বেশী গলা গলা হওয়া চাহি ।

পেরাজও পার্লি পাতা কিমা করিয়া রাখ ।

এবারে এক ছটাকি ঘি চড়াও। কিম্বা পেরাজ ও পার্লি পাতা ছাড়। ভেজপাতা ছাড়। পেরাজ আধ কষা হইলে পর কিম্বা মাংস ছাড়। পাঁচ ছয় মিনিট মাংস কষা হইলে পর ভিজান রুটী চটকাইয়া ইহাতে দাও। তারপরে দুটী ডিম ভাঙ্গিয়া দাও। দু তিন মিনিট নাড়া চাড়া করিয়া ভাল রূপে কষিলে পর ইহাতে ছুন গোলমরিচ শুঁড়া পরমমশলায় শুঁড়া দিবে। হাতার পিছন দিক দিয়া বেশ করিয়া নাড়িতে থাকিবে, যাহাতে রুটী ও মাংস ভালরূপে মিশিয়া যায়। তারপরে নামাইয়া লইবে। এবারে ত্রিশটা কুরকিট গড়। এক একটা আঙ্গুলের মত গড়নে লম্বা করিয়া এবং তিনটা আঙ্গুলের সমান মোটা করিয়া গড়। সবগুলি গড়া হইলে পর ডিম ও বিকুট মাখিয়া ঘিରେ ভাজ।

১১৬৭। কটলেট ডে মুট আ লা সুবিজ।

—:o:—

উপকরণ।—ভেড়ার গলা একটা, ঘি এক ছটাক, তিন ছটাক ক্লিয়ার সুপ, ছুন তিন আনি ভর, গোল মরিচ শুঁড়া সিকি তোলা।

প্রণালী।—গলার মাংস হইতে এক ইঞ্চি পরিমাণ মোটা করিয়া ছয় থাইস চপ কাট। ইহার চর্কি গুলি পরিষ্কার করিয়া কাটিয়া ফেল। ছুন ও গোল মরিচ শুঁড়া মাখিয়া রাখ।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াইয়া মাংসগুলি ছাড়। ঢাকা দাও। প্রায় সাত আট মিনিট পরে আবার উন্টাইয়া দিবে। তিন চার মিনিট

পরে ইহাতে সুরুয়া দিবে । এখন প্রায় কুড়ি পঁচিশ মিনিট ভাপে আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইবে । তারপরে নামাইয়া ডিশে চপ তুলি সাজাইয়া দিবে । চারিধারে ইহারই ত্রৈভি দিবে । মধ্যখানে সুবিজ্ঞ* সস দিবে ।

১১৬৮ । রিসোল কার্টলেট আ লিটালিয়ঁ ।

—:O:—

উপকরণ ।—মাংস এক পোয়া, ডিম তিনটা, বিস্কুট গুঁড়া আধ পোয়া, মাখন এক ছটাক, ময়দা দুই কাঁচা, দুধ আধ পোয়া, হুন প্রায় সিকি তোলা, ঘি আধ পোয়া, গোল মরিচ গুঁড়া সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—মাংস কিয়া করিয়া রাখ । দুইটা ডিম শক্ত সিদ্ধ করিয়া রাখ । তারপরে ছাড়াইয়া কিয়া করিবে ।

একটি ফ্রাইপ্যানে মাখন রাখিয়া এক হাতে তাহাতে আন্তে আন্তে এক কাঁচা ময়দা দিয়া যাও আর এক হাতে কাঁটা দিয়া ফেটাইয়া মিলাও । তারপরে আন্তে চড়াইয়া দাও । চামচে করিয়া তিন চার বার নাড়িয়া বেশ মিলিয়া গেলে পর আন্তে আন্তে ইহাতে দুধ দিবে । ক্রমাগত নাড়িতে থাকিবে । যখন কাষ্টার্ডের মত বেশ গাঢ় হইয়া আসিবে নামাইয়া রাখিবে । এখন ইহার সহিত প্রথমে মাংস মিলাও তারপরে কিয়া ডিমগুলি এবং হুন ও গোল মরিচ গুঁড়া সব একত্রে মিলাও । একটি থালায়

এক কঁচা ময়দা ছড়াইয়া দিয়া ঐ খামিরটা ইহার উপরে রাখিয়া দাও । এবারে আটখানি কাটলেটে গড় । প্রত্যেকটাতে এক আঙ্গুল সমান লম্বা এক একটা তেড়ার পাজরের হাড় লাগাইয়া দিবে । (খরগোশ বা মুরগীর হাড় লাগাইয়া দিলেও হয়) । কাটলেটে গুলিতে ডিম ও বিস্কুট গুঁড়া ভাল করিয়া মাখাও । নরম আঁচে অন্ন লাল করিয়া ভাজ ।

প্রসাধন ।—শাদা কাগজ ক্রিলের মত করিয়া কুঁচাইয়া রাখ । প্রত্যেক কাটলেটের হাড়ের উপরে এই কাগজ লাগাইয়া দিবে এবং ফিতা দিয়া বোা করিয়া বাঁধিবে । তারপরে ডিশে গোল করিয়া সাজাইয়া দিবে ।

অনুপ্রাশন ।—ইহার সহিত হার্ডি সস, অথবা এই মাশরুম সস দিবে ।

উনত্রিংশ অধ্যায় ।



বন্য ও পালিত পশু পক্ষী ।

১১৩৯। বালহাঁস রোস্ট।



উপকরণ ।—খালহাঁস দুইটা, ঘি আধ পোয়া, নেবু দুইটা, পোর্টওরাইন আধ পোয়া, মিহি শুক্কান লবঙ্গ গুঁড়া আধ তোলা, মাখন এক ছটাক, মুন প্রায় চারি আনা ভর ।

অনুবন্ধন ।—বালহাঁস মারিয়া হাতে রগড়াইয়া তাহার পালক
গুলি ঝরাইয়া ফেল । আশুণে সেকিয়া সেকিয়া ইহার খুঁটি
নিখুঁৎ করিয়া উঠাইয়া ফেলিবে । হাঁটুর নীচের পা ছটো কাটিয়া
ফেল । মাথা কাটিয়া ফেল । এখন গলার কাছে একটু চামড়া
কাট । ইহার ভিতরে মাঝের আজুল পুরিয়া আঁতরি কতকটা
বাহির করিয়া ফেল । আর অবশিষ্টাংশ ল্যাঙ্কের দিকের চামড়া
চিরিয়া নীচের দিক হইতে টানিয়া বাহির করিবে । ভিতরটা
পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া ফেল । এখন ছটো পায়ের রাঙের
মধ্য দিয়া কাঠি বিঁধিয়া দিতে হইবে । আর হাঁটু দুইটা সূতা
দিয়া বাঁধিয়া দিবে ।

প্রণালী।—এখানে একটি হাঁড়িতে আধ পোরা ঘি দিয়া

মিনিট পঁচা সাত পরে ঢাকা বুলিয়া উঠাইয়া দিবে। ইহার পর হুইতে ক্রমাগত উঠাইয়া দিতে থাকিবে আর মাঝে মাঝে কাটা মারিবে। তারপরে ইহা বেশ লাল হইয়া আসিলে নামাইয়া ফেলিবে। এই ঘোটে হুইতে আর আধ ঘণ্টা সময় লাগিবে।

অনুপ্রাশন।—নেবুর রস করিয়া তাহার সহিত মাখনটা কেটাও। ক্রমে ক্রমে ইহাতে পোর্টওয়াইন (না দিলেও চলে) মিলাও। তারপরে ইহার উপরে লঙ্কার শুঁড়া ছড়াইয়া দিবে। বন্য পক্ষীর মাংসের সহিত এই সমটাই বাইতে ভাল লাগে।

১১৪০। হাঁসের সাল্নি।



উপকরণ।—হাঁস একটি, পেঁয়াজ ছয়টা, কাঁচা লঙ্কা তিনটি, মুন সিকি তোলা, গোল মরিচ শুঁড়া সিকি তোলা, জায়ফল আধখানা; দই আধ ছটাক, শুক্ক লঙ্কা দুইটা, তেঁতুল দু' ছড়া, পাঁচফোড়ন ছয়ানি ভর, ঘি আধ পোয়া, রসুন দু' কোয়া, সিকি এক কাঁচা।

প্রণালী।—হাঁস স্নাক্ হইয়া গেলে পর অতি জোড়ে জোড়ে কাটিয়া ইহার হাড় বাহির করিয়া ফেল, কেবল শেষে আধ ইঞ্চি পরিমাণ হাড় লাগান থাকিবে। অন্ন অন্ন খুড়িয়া রাখ।

এবারে দুটি পেঁয়াজ ও কাঁচা লঙ্কা কিয়া করিয়া রাখ। এই কিয়া মশলাতে জায়ফল শুঁড়া, গরম মশলার শুঁড়া একটি

মুন, দই সব একত্রে রাখ । এই পুর এক একটা মাংসের ভিতরে অন্ন অন্ন করিয়া দিয়া তার প্রত্যেকটা আবার শুড়াইয়া যাও । শেষে সুতা দিয়া বাঁধিয়া দিবে ।

এখন শুক্কা লকা, পেঁয়াজ ও রসুন একত্রে পিষিয়া রাখ । তেঁতুল সিকাতে ভিজাইয়া দাও ।

ক্রাইখানেে ঘি চড়াও । আগে সাগ্নি গুলি :ভাজ । মাংস চড়াইয়া ঢাকিয়া দিবে । ইহার জল বাহির হইবে । ক্রমে ইহার জল ইহাতেই মরিয়া গিয়া ভাজা ভাজা হইলে নামাইবে । এখন এই ঘিরে বাঁটা মশলা ছাড় । জলের ছিটা দিয়া দিয়া লাল করিয়া কষ । তার পর তেঁতুলের মাড়ি ইহাতে ঢালিয়া দাও । এক ছটাক জল ও মুন দাও । একবার ফুটিলেই নামাইয়া রাখিবে ।

হাঁড়িতে এক কাঁচা ঘি চড়াইয়া পাঁচকোড়ন হোক । ঐ কোলটা ঢালিয়া বাষার দাও । যখন জল মরিয়া ঘিরের উপরে থাকিবে আর ঠিক চাটনীর মত হইবে নামাইয়া আলুগুলির উপরে ঢালিয়া দিবে ।

ইহার সহিত বাকখানা রুটী দিবে ।

১১৪১ । পায়রার কাটলেট ।

উপকরণ ।—পায়রা দুটি, মুন তিন আনি গর, গোলমরিচ গুঁড়া নিকি তোলা, ডিম দুইটা, শুক্কা রুটীর গুঁড়া দেড় পোয়া, ঘি আধ

প্রণালী।—পায়রার কাটলেট ঠিক মুরগীর কাটলেটের মত
করিয়া করিতে হইবে ।

বেশ মোটা দেওয়া পায়রা আনিবে । প্রত্যেক পায়রা হইতে
দুখানা করিয়া কাটলেট বাহির কর । প্রত্যেক খানা কাটলেটের
সমুদয় ছাড় বাহির করিয়া এক ইঞ্চি পরিমাণ ছাড় কেবল শেষে
রাখিয়া দিবে । কাটলেটগুলি অন্ন অন্ন খুড়িয়া দিবে । এখন ইহাতে
নুন, গোলমরিচ গুঁড়া, এবং দুইটা ডিমের হলদে দিয়া ভিজাইয়া
দাও । তার পর বিস্কুট মাখিয়া ঝিঁয়ে ভাজ

অনুপ্রাশন ।—ইহার সহিত ইটালিয়ান সস * দিবে ।

১১৪২ । খরগোসের রোস্ট ।

উপকরণ ।—খরগোস একটা, দুধ এক সের, মাখন আধ সের,
জল এক সের ।

অনুবন্ধন ।—বাচ্ছা খরগোস দেওয়া লইবে । বুড়া খরগোসের
মাংস শক্ত হয় । আর যে খরগোসের খাবা চিকণ ও ধারাল হয়,
ঠোঁটে অপ্রশস্ত হয় সেইগুলো বাচ্ছা খরগোস বুঝিবে । খরগোস
মারিয়া সাফ করিয়া অন্ততঃ সাত আট ঘণ্টা ঝুলাইয়া রাখিতে
হইবে । কেহ শীতকালে আদা ও শুক্ল লঙ্কা বাটা মাখিয়া তিন
চার দিন ঝুলাইয়া রাখে । তার পর রাধিবার আগে অন্ততঃ

ষষ্ঠা কাণেক সিকাতে ভিজাইয়া তার পরে তিন চার বার ভাল জলে ধুইয়া তবে রাখিতে হইবে।

খরগোস মাংস বুকের দিকে চিরিয়া ফেলিতে হইবে। প্রথমে ইহার হাড়ের নীচের পা চারিটা কাটিয়া ফেল। তারপরে গলার টিলা করিয়া চামড়া খুলিয়া পিঠের উপর হইতে পিছনের পায়ে দিক দিয়া এই চামড়াটা খুলিয়া ফেল। কিন্তু লেজটা আস্ত রাখিয়া দিতে হইবে। তাহা আর কাটিয়া ফেলিবে না। তার পরে ঐ চামড়াটা পিঠের উপর হইতে আবার ঘুরাইয়া লইয়া গলার দিক দিয়া বাহির করিয়া সম্মুখ পায়ের দিকে আনিয়া তখন চামড়াটা একেবারে খুলিয়া ফেলিবে। ইহার মাথা ও কাণ আস্ত রাখিতে হইবে। এখন সামনের ও পিছনের পা পেটের কাছে সামনাসামনি করিয়া রাখ। একটা গুণচুঁচ দুই কাঁধ ও ষাড়ের ভিতর দিয়া বিধাইবে। আর একটা চুঁচ সম্মুখের দুই পায়ের ভিতর দিয়া বিধাইতে হইবে। তাহা হইলে মাথাটা দুই কাঁধের মধ্যে ঠিক সোজা হইয়া থাকিবে। পশ্চাতের পায়ে ও এই প্রকারে চুঁচ বিধাইতে হইবে। তাহা হইলে খরগোসটা ঠিক সোজা হইয়া থাকিবে। পেটের ভিতরে টাফিং পুরিয়া ভাল করিয়া সেলাই করিয়া দিবে। এখন মোটা সূতা ইহার চারি দিকে জড়াইয়া তার পরে প্রতি চুঁচের দিকে তেঁড়চা ভাবে সূতা আটকাইয়া রাখিবে। সবশেষে কাগজে ঘি মাখিয়া দুইটা কাণে রাখিয়া দিবে। তাহা হইলে রোষ্ট করিবার সময় আর কাণ দুই খারাপ হইয়া যাইবে না।

প্রণালী।—প্রথমে খরগোসটা দুধ ও জল দিয়া চড়াইয়া দাও।

১১৭৬ খরগোসের মাংস খাওয়া দাও। পায় আঁচের

এক খণ্টা উল্টাইয়া পাণ্টাইয়া রোষ্ট কর । লাল হইলে পর
নামাইবে ।

যখন ইহা ডিশে সাজাইয়া দিবে ইহা হইতে ছুঁচ খুলিয়া লইবে ।
ইহার সহিত লাল গ্ৰেভি এবং পেরারার জলী এবং আঙ্গু
ভাজি দিবে ।

ঔষ্য ঔষ্য ।—

শশকে জাঙ্গল শ্ৰেষ্ঠে লঘুবৃষ্যচ দীপকঃ
কুচি কৃওৰ্পণো বল্য ত্ৰিদোষ শমনো যতঃ ।
জ্বরে চ পাণ্ডুরোগেচ ক্ষয়ে কাসে শুদাময়ে
রাজযক্ষ্মাণি পাণ্ডু চ তথাভীসারীণাং হিতঃ ।

অত্রি ।

শশকের মাংস জাঙ্গল মাংসের মধ্যে শ্রেষ্ঠ, লঘু, বৃষ্য ও দীপক ।
উহা কুচিকারী, তৃপ্তি জনক, বলকর ও ত্রিদোষ শমনকারী । জ্বরে
পাণ্ডুরোগে, ক্ষয়রোগে ও কাস অতিসার প্রভৃতি রোগে ও রাজ-
যক্ষ্মার ইহা হিতকারী ।

১১৪৩ । খরগোস বয়েল ।

—:0:—

প্রণালী ।—টিক মটন বয়েলের মত করিতে হইবে ।

১১৪৪ । বাটার কারাব ।

—:0:—

উপকরণ ।—বাটার নরটা, জল সাড়ে চারপোয়া, ঘি আধ পোয়া, মুন ছয়ানি ভর ।

অনুবন্ধন ।—পাখী মারিয়া আঙ্গুলে করিয়া সব পালক ছাড়াইয়া ফেল । বুকের কাছ হইতে পালক ছাড়াইতে আরম্ভ করিয়া ক্রমে সবটা ছাড়াইয়া ফেলিবে । অতি আলগাভাবে পালক রগড়াইবে । আঙুণে সেকিয়া সেকিয়া যত ইহার খুঁটি থাকিবে উঠাইয়া ফেলিবে । মূড়ার অর্ধেকটা অর্থাৎ প্রায় ঠোঁট অবধি কাটিয়া ফেলিবে । মূড়া হইতে গলা পর্য্যন্ত ছাল ছাড়াইয়া তারপরে কাটিয়া ফেল । লেজের দিকটা ছুরি দিয়া একটু কাটিয়া তাহার আঁতরি বাহির করিয়া ফেল । ডানা দুইটা ও হাঁটু হইতে নীচের পা সবটা কাটিয়া ফেল । এখন গলার ছাল যে কাটা হইয়াছে সেই ছালের দিক-দিয়া মূড়াটা ইহার বুকের ভিতরে ঢুকাইয়া দাও । দুটো পা ইহার দুধারের বাহ্যের ছালের ভিতর দিয়া পেটের ভিতরে ঢুকাইয়া দাও । একটা ছুঁচে বা কাঠি দিয়া বিধিয়া দিবে । তারপরে স্ততা দিয়া চারিধার ভাল করিয়া জড়াও । এইরূপে প্রত্যেক পাখী সাফ করিয়া রাখ ।

প্রণালী ।—একসের জল চড়াইয়া পাখীগুলি সিদ্ধ করিতে দাও । মিনিট দশের পর দু তিন ফুট ফুটিলে নামাইয়া দু তিন বার জল বদলাইয়া ধুইবে । যে সকল পালক ও খুঁটি থাকিবে ভাল করিয়া সাফ করিয়া ফেলিবে ।

তৈতরে বি চড়াও। পাখী ছাড়। ইহার উপরে মুন ছড়াইয়া দাও। বেশ লাল করিয়া ভাজ। তারপরে ইহাতে আধ পেয়াটাক জল দাও। ভাজিতে ভাজিতে ক্রাইপ্যানে যে দাগ লাগিয়াছে সেই শুলা এই জলে গুলিয়া গেলেই ইহার সস হইল। তারপরে পাখীগুলি ডিশে সাজাইয়া দিয়া ভাহার উপরে এই সস ঢুলিয়া দিবে। মিনিট পাঁচশের ভিতরে হইয়া যাইবে।

ভোজন বিধি।--ইহার সহিত মুচমুচে আলু ভাজি, নেবু ও শুক্ল লঙ্কার গুঁড়া খাইতে দিবে।

কোয়েল, তিতির, হরিয়াল প্রভৃতি পাখী এই প্রণালীতে করিতে হইবে।

১১৪৫। স্নাইপ।

উপকরণ।—স্নাইপ নরী, ময়দা এক ছটাক, বি এক পোয়া, মুন প্রায় সিকি তোলা, আলু আটটি, গোল রুটী দুইটি।

প্রণালী।—আন্তে আন্তে হাত দিয়া রগড়াইয়া ইহার পালকগুলি উঠাইয়া ফেল। জোরে করিলে ইহার ছাল উঠিয়া যাইবে। স্নাইপ রোষ্ট্রে ঐ ছালটা রাখাই বিশেষ দরকার। বড় বড় পালকগুলি উঠান হইয়া গেলে পর উনানের উপরে ইহা এক একবার ধরিয়া গরম করিয়া লও। আর হাতে একটু জল লইয়া লইয়া খুঁটিগুলি উঠাইয়া ফেল। কিন্তু টানিয়া টানিয়া উঠাইবে না, রগড়াইয়া

উঠাইবে। চোখ সাফ করিয়া ফেলিবে। কিন্তু ঠোঁট থাকিবে।
 পায়ে প্রথম সংযোগস্থল দুটা কাটিয়া ফেল। তারপরে এক
 টুকরা সুতা দিয়া দুই পা একত্রে বাঁধিয়া দিবে। তাহা হইলে
 পা দুটা মোজা হইয়া থাকিবে। একটি নরম কাপড় দিয়া
 আঁশে আঁশে মুছিয়া ফেল। গলা ও বুকের কাছে একটু
 চামড়া কাট। লেজের কাছে কাটিয়া নীচের দিক হইতে সব
 আঁতরি বাহির করিয়া ফেলিবে। তারপরে যে টুকু বাকী থাকিবে
 উপরের দিক হইতে আঙ্গুল পুরিয়া টানিয়া বাহির করিতে হইবে।
 এখন ইহার মাথাটা পিঠের উপর দিয়া ঘুরাইয়া ডানার নীচে
 এমন করিয়া রাখিতে হইবে বাহাতে শাইপের ঠোঁটটা ঠিক
 বুকের নীচে থাকে।

ইহাতে ভাল করিয়া ময়দা মাখাও। ঝাড়িয়া ঝাড়িয়া রাখ।
 একটি পাত্রে মাখন বা ঘি ফেটাইয়া লও। শাইপগুলি ইহাতে
 ডুবাইয়া ডুবাইয়া একটি পাত্রে রাখিয়া দাও।

দুইটা গোল রুটা আধ ইঞ্চি পুরু করিয়া শাইপ কাট। তারপরে
 ইহার চারিদিকের খোলা কাটিয়া ফেল। এখন ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও।
 এক চিমটা হুন ফেলিয়া দাও। তারপরে একে একে রুটা ছাড়িয়া
 ভাজ। অল্প অল্প লাল হইবে নামাইয়া একটি বাসনে সাজাইয়া
 রাখিবে। তারপরে সেই ঘিে মাখন মাখান শাইপগুলি একেবারে
 তিনটা করিয়া ছাড়। এপিঠ ওপিঠ উল্টাইয়া ভাজ। মাঝে মাঝে
 তাওয়া নামাইতে হইবে। যখন কড়ার ঘি কমিয়া গেলে পর
 আবার ঘি দিবে তখন বরাবর এক চুটকি করিয়া হুনও দিবে। সব
 শাইপগুলি ভাজা হইলে পর এক একটা শাইপ এক একটা ভাজা

কটীর উপরে রাখিয়া দিবে । ইহার উপরে একটু একটু গ্রেভি দিয়া দিবে ।

ইহা সাক্ষ করিতে বেশী সময় লাগে । তাহাতে মিনিট গনের লাগিবে মাত্র ।

অনুপ্রাশন ।—আলু ভাজা, নেবু ও লড়াগুঁড়া, গোলমরিচগুঁড়া ইহার সহিত দিতে হইবে ।

১১৪৬ । তিত্তির রোস্ট ।

—:O:—

উপকরণ ।—তিত্তির পাখী ছোটো, মুন তিন আনি ভর, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, ঘি আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—মুরগীর ফার্মি খীলের মত কাটিয়া ইহার অনুবন্ধন ও প্রসাধন কর । তারপরে ফ্রাইপ্যানে ঘি দিয়া চড়াইয়া দাও । একটু মুন ও গোলমরিচগুঁড়া ছড়াইয়া দাও । বেশ ভাজা ভাজা হইলে নামাইবে ।

ইহার সহিত ইটালিয়ান সস দিবে ।

১১৪৭ । টার্কি রোস্ট ।

—:O:—

টার্কি রোস্ট করিতে হইলে মোরগটার্কি লইবে । যে টার্কির পা কাল হয় আর খাবা ছোট সেই টার্কি খাইবার উপযুক্ত ।

অনুবন্ধন ও প্রমাণন ।—প্রথমে ইহার পালক সাক কর
তারপরে আঙণে সেকিয়া ইহার সমুদয় খুঁটি বাহির করিয়া
ফেল । তারপরে ইহার আঁতরি বাহির করিয়া ফেল । ভাল করিয়া
ধুইয়া ফেলিবে । শুক করিয়া কাপড় দিয়া মোছ । এখন ঠিক
বাড়ের উপর হইতে গলাটা কাটিয়া ফেলিবে । কিন্তু ছালটা
থাকিবে । তারপরে হাঁটুর নীচের পা কাটিয়া ফেলিবে । ক্রমে
পা দুটা ছধারের পাঁজরের কাছে ভাল করিয়া টানিয়া আনিয়া
দুই পা ও পেটের মধ্য দিয়া কাঠি বিধিয়া দিবে । পেটের ভিতরে
পুর ভরিয়া দাও । আবার গলার চামড়াটা টানিয়া আনিয়া বাড়ের
মধ্যে চামড়াটা মুড়িয়া একটা কাঠি বিধিয়া দিবে । এবারে দুই
ডানাতে একটা কাঠি বিধিবে আর হাঁটু দুইটা ঠিক রাখিবার
জন্তে ডান্কা ও হাঁটুতে কাঠি বিধিবে । এবারে টুইন সূতা দিয়া
বাঁধিতে হইবে । প্রথমে এক ডান্কা হইতে আর এক ডান্কা
পর্যন্ত সূতা টানিয়া তারপরে তেড়চা করিয়া সূতা ঘুরাইতে ঘুরাইতে
হাঁটু অবধি গিয়া আবার ডান্কার কাছে আসিয়া বাঁধিয়া দিবে ।
শেষে পিঠের উপরে একটা শাদা কাগজে বি বা মাখন মাখিয়া
সেই কাগজটা বাঁধিয়া দিবে ।

উপকরণ ।—মাঝারি টার্কি একটা, হ্যাম আধ পোয়া, শাদা
কাঁচা চর্কি আধ পোয়া, বাগানে মশলা চার পাঁচ ডাল, গরম মশলার
গুঁড়া সিকি তোলা, কাঁচা লঙ্কা চারিটা, ভিন দুইটা, কটীর গুঁড়া
আধপোয়া, বি প্রায় একপোয়া, পেরাজ এক ছটাক, সুন প্রায়
আধ তোলা ।

প্রণালী—হ্যাম ও চর্কি মিহি করিয়া কিয়া কর । বাগানে

কিমা মশলা, কটীর গুঁড়া, মুন, গরম মশলার গুঁড়া, সব একত্রে মিশাও । তার পরে ডিম দুটি কেটাও । আবার পূর্বের মিশ্রিত ঔষিদ্যগুলি এই ডিমের সহিত মিশাও । তারপরে ইহা কোণ্ডা করিয়া বিয়ে ভাজিয়া উঠাও । পরে কোণ্ডাগুলি টার্কির পেটের ভিতরে পুর ভারবে, এবং সেলাই করিয়া দিবে । এখন টার্কির গায়ে অন্ন করিয়া ময়দা মাখাও । তারপরে বি দিয়া রোষ্ট করিতে চড়াও । প্রথমে টার্কি আগুনের ঝাঁকে মিনিট পনের রাখিয়া দাও । তার পরে একটি বড় ডেকচিতে বাকী সমস্ত বি দিয়া আগুনে চড়াইয়া দাও । তারপরে ভাল করিয়া রোষ্ট কর । আন্তে আন্তে হইবে । মুরগীর রোষ্টের মত বেশ লাল হইয়া আসিলে তবে নামাইবে । প্রায় ঘণ্টা দুই সময় লাগিবে ।

অনুপ্রাশন ।—ইহার সহিত সসেজ ভাজা, কটীর সস দিবে ।

১১৪৮ । কাল মুরগী ।

—:o:—

প্রণালী ।—অনেকে না জানিয়া মুরগীর মাংস কাল দেখিয়া ভয় পান । এক জাতীয় মুরগী আছে তাহার মাংস কালই হয় । সেই মুরগী বড় উপকারী হয় । কবিরাজেরা অনেক সময় রোগীদিগকে সেই মুরগীর পখ্য দিয়া থাকে । এই মুরগী অন্য মুরগীর তুল্যই রান্নাধিতে হইবে ।

১১৪১। টার্কি বয়েল।

—:০:—

উপকরণ।—একটা বাচ্ছা মাঝারি ধরনের টার্কি, বেকন আধ
সের, ছুন আধতোলা, মাখন এক ছটাক, নেবু ছটা, প্রায় এক
পোয়া সসেজ, জল সাড়ে তিন পোয়া।

প্রণালী।—এই টার্কি পুরোক্ত প্রণালীতে অনুবন্ধন কর। তার
পরে সসেজ দিয়া ইহাতে পুর ভর এবং সেলাই করিয়া দাও।
এখন একটি কাড়নের মত কাপড়ে বেকনের শ্লাইস সাজাও।
তার পরে টার্কিতে মাখন ছুন ও নেবুর রস মাখাইয়া এই বেকনের
উপরে রাখিয়া কাপড় ভাল করিয়া জড়াও। এবারে হাঁড়ি করিয়া
জল চড়াইয়া দাও। জল ফুটিতে থাকিলে মাংস ছাড়। প্রায় দেড়
ঘণ্টা পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে তবে নামাইবে। তারপরে কাপড়টা
খুলিয়া ইহা একটি ডিসে সাজাইয়া দিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত সেলেরি সস দিবে।

১১৫০। পাতিহাঁসের ডেভিল।

—:০:—

উপকরণ।—পাতিহাঁস একটা, পেঁয়াজ চারিটা, আদা সিকি
তোলা, লঙ্কা তিনটা, রাই আধ তোলা, গোলমরিচ ছ'টা সিকি
তোলা, নুন সিকি তোলা, যে কোন রকম মিঠা খাড়া চাটনী আধ
ছটাক, সিকি আধ ছটাক, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী ।—হাঁসের ডেভিল করিতে হইলে পূর্বদিনে হাঁস রোষ্ট করিয়া রাখিতে হইবে । পর দিনে হাঁসটী আট টুকরা করিয়া কাটিবে । পেঁয়াজ, আদা ও লঙ্কা একত্রে পিষিয়া রাখিবে । হাঁসে এই মশলা মাখিয়া এক ছটাক ঘি দিয়া চড়াইয়া দাও । প্রায় মিনিট পনের পরে বেশ লাল করিয়া ভাজা ভাজা কর । এখন রাই গোলমরিচগুঁড়া, নুন, চাটনৌ সিকি এবং এক ছটাক জল সব একত্রে গুলিয়া মাংসের উপরে ঢালিয়া দাও । বেশ মিশিয়া গেলে পর রস থাকিতে থাকিতেই তাড়াতাড়ি নামাইয়া ফেলিবে ।

অনুপ্রাশন ।—ইহার সহিত রুটী টোষ্ট ও মাখন দিবে ।

১১৫১ । মিশরি ।

উপকরণ ।—মিষ্ণু মুরগী একটী, পনিরের গুঁড়া প্রায় এক ছটাক, পেঁয়াজ ছটা, তিনটা কাঁচা লঙ্কা, একোভি সস এক কাঁচা, হাতি সস এক কাঁচা, রাই সিকি তোলা, সিকি এক কাঁচা, ভূমি কলার পিকল সাত আটটা, নুন সিকি তোলা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, মাখন এক ছটাক, রুটীর গুঁড়া দেড় ছটাক ।

প্রণালী ।—মুরগী অল্প জল দিয়া সিদ্ধ করিয়া তার পরে তাহা হইতে সব মাংস বাহির করিয়া ভাল করিয়া কিমা কর । রুটীর গুঁড়া লাল করিয়া কাঠ খোলায় ভাজিয়া রাখ ।

পেঁয়াজ ও কাঁচা লঙ্কা মিহি করিয়া কাট। ইহার সহিত একোভি সস, রাই, নুন, সিকি, ভূমিকলার পিকল, গোল-মরিচগুঁড়া ও মাখন এগুলি সব একটি কাঁচা করিয়া একত্রে মিলাও। তার পরে ইহাতে মাংস মিলাও। এবারে ফুইপ্যানে আধ ছটাক মাখন দিয়া মাংস ছাড়। নাড়িয়া কষ। মিনিট চার পাঁচের ভিতরে বেশ কষা হইয়া গেলে নামাইবে। একটি ছাঁচাতে ভরিবে। তার পরে একটি প্রেটে ছাঁচটা উপর করিয়া ঢালিয়া ফেলিবে এবং তাহার উপরে কুটীর গুঁড়া ভালো ছড়াইয়া দিবে।

১১৫২ । খোলা দম ।

—:0:—

উপকরণ।—বড় বাগ্গা চিংড়ীর কেবল মুড়ার খোলা বারটা, কুই, কাঙলা বা যোল অথবা যে কোন মাছ তিন পোয়া, মাগুড় বা কুই মাছের ডিম এক ছটাক, পেঁয়াজ তিনটা, কাঁচা লতা চারিটা, কুই আধ তোলা, ডিম একটা, নুন সিঁচি তোলা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, সিকি আধ ছটাক, মালাই আধ ছটাক, ঘি ১০ ছটাক।

প্রণালী।—চিংড়ী মাছের খোলা এবং কুই মাছ অল্প জল দিয়া ভাপাইতে দিবে। তার পরে মাছের কাঁটাগুলি সব বাহির করিয়া ফেলিবে। মাছের ডিম ঘিয়ে কষিয়া লইবে। পেঁয়াজ ও কাঁচা লঙ্কা

করিয়া রাখ । তার পরে ডিমের কুসুম মালাইয়ের সহিত ফেটাইয়া রাখ ।

ষি চড়াও । কিয়া মশলা ছাড় । আধ-কষা হইলে পর মাছ ও মাছের ডিম দিবে । তার পরে ইহাতে হুন, গোলমরিচপঁড়া, সিকী চালিয়া দাও । খুস্তি দিয়া নাড়িয়া সবটা বেশ ভাল করিয়া মিলাইয়া ফেল । সব শেষে ডিম মিশান মালাই ইহাতে চালিয়া দিবে । নাড়া চাড়া করিয়া নামাইবে । এখন চিংড়ীর খোলার ভিতরে পুর ভর । প্রত্যেক খোলাটা গোল করিয়া বাধিয়া দিবে ।

একটি প্লেটে শসার স্যালাড সাজাইয়া মধ্যখানে এগুলি সাজাইয়া দিবে ।

১১৫৩ । পোষাকীচম্ ।

সমস্ত চিংড়ীর খোলাটা আস্ত রাখিয়া তাহার ভিতরে উপরোক্ত পুর ভরিয়া আস্ত চিংড়ী মাছের আকারে ও দেওয়া যায় ।

১১৫৪ । ভেমতি দোলারসা ।

উপকরণ ।—বড় ভেমতি ছটা, যে কোন কিয়া মাংস আধ

চারিটা, তেজপাতা একটি, দারচিনি দুয়ানি ভর, গোলমরিচগুঁড়া দুয়ানি ভর, বাগানে মশলা তিন চার ডাল ।

প্রণালী ।—তেমতির উপরের বোটার কাছটা এক প্লাইস কাটিয়া ফেল । ইহার বীচি ও জল যতটা বাহির হইয়া যায় যাক্ । পেরাজ ও বাগানে মশলা কিমা করিয়া রাখ ।

আধ ছটাক ঘি চড়াও । কিমা পেরাজ ও বাগানে মশলা ছাড় । আধ ভাজা হইলে মাংস ছাড় । মাংস বেশ ভাজা ভাজা করিবে । তার পরে মাংস চারি ধারে সরাইয়া দিয়া মাঝখানে ময়দা দাও । ময়দা লাল হইলে মাংস ইহার সহিত মিশাইয়া ফেল । নুন ও গোলমরিচগুঁড়া দাও । নাড়িয়া নামাইয়া ফেল । এবারে তেমতির ভিতরে ইহার পুর ভর । ফ্রাইপানে ঘি চড়াও । তেমতিগুলি বসাইয়া দাও । এক ধারটা কুচাইয়া আসিলে বুঝিবে হইয়া গিয়াছে নামাইয়া ফেলিবে ।

এখন ছয় প্লাইস রুটী ঘিয়ে ভাজ বা টোট্ট কর । এক এক প্লাইস রুটীর উপরে এক একটা টোমাটো বসাইবে ।

টোমাটোগুলি বেক করিলেও বেশ হয় ।

১১৫৫ । ময়ুরের রোস্ট ।

উপকরণ ।—ময়ুর একটা, ময়দা আধ পোয়া, ঘি বা মাখন এক পোয়া, নুন সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—ঠিক মুরগীর * নিয়ম অনুসারে ময়ুরের অনুবন্ধন ও প্রসাধন কর ।

ইহা সাফ করিয়া আর ধুইবে না । ভিজা কাপড় দিয়া মুছিয়া ফেলিবে । ইহাতে প্রথমে বেশ ভাল করিয়া ময়না মাখ । তাহার পর হাড়িতে ঘি চড়াইয়া মাংস ছাড় । যখন ইহার জল বাহির হইবে একটু মুন দিবে । ক্রমে এই জল মরিয়া গেলে উন্টাইয়া পাণ্টাইয়া লাল কর । তারপরে প্রায় আধ সের জল দিবে । মিনিট পনের পরে ইহার জল মরিয়া গিয়া বেশ লাল হইয়া যিহের উপরে থাকিলে নামাইবে । সবশুদ্ধ প্রায় তিন কোয়ার্টার লাগিবে ।

ময়ুর টেবিলে পাঠাইবার সময় পাঁচ ছয়টা পুচ্ছ লেজে লাগাইয়া জাড়াইয়া দিবে । তাহা হইলে সুন্দর দেখিতে হইবে ।

অনুপ্রাশন ।—ইহার সহিত হটপুদিনার মস, আলু সিদ্ধ, কড়াই-
৩টি সিদ্ধ দিবে ।

১১৮৬ । হরিণের মাংস ।

হরিণের মাংস টাটকা না ধাইয়া বাসী করিয়া থাইতে হইবে । হাওয়ায় ঝুলাইয়া রাখিবে । রোজ দুবেলা দেখিতে হইবে আর শুকু কাপড়ে করিয়া মুছিতে হইবে । তাহা হইলে আর ছাতা

* ৯৯৭ পৃষ্ঠায় রোস্টের অনুবন্ধন দেখ ।

লাগিবে না। আমাদের এখানে আশ্বিনমাস হইতে প্রায় মাঘমাস অবধি হরিণের মাংস পাওয়া যায়। এই শীতের সময়ই হরিণের মাংস খাইতে হয়। ইহার পিছলা পা ও কাঁধের মাংসই রোষ্ট করিতেও ভাল এবং খাইতেও ভাল।

রাখিবার আগে এই মাংস কুসুম কুসুম গরম জল ও এক পোয়াটাক তুধ একত্রে মিশাইয়া ভাল করিয়া ধুইবে; তারপরে আবার ভাল করিয়া কাপড় দিয়া মুছিয়া শুক করিয়া ফেলিবে। তারপরে একটা তেলা কাগজ মাংসের চারিধারে সূতা দিয়া বাঁধিয়া দিবে তাহা হইলে মাংসটা ঠিক থাকিবে। এখন যি চড়াইয়া রোষ্ট কর। ইহা সিকে গাঁথিয়াও করা যাইতে পারে। হরিণের সিকে গাঁথা রোষ্ট খাইতে বেশী ভাল লাগে। ছয় সাত সের হরিণের মাংস রোষ্ট করিতে প্রায় সাড়ে তিন ঘণ্টা সময় লাগিবে।

হরিণের মাংসের ভেড়ার মাংসের জায় রোষ্ট, কাটলেট, স্টেক, পাই ইত্যাদি সবই করিতে পারা যায়।

গুণাণ্ডণ।—

মধুরোমধুরঃ পাকৈ দোষঘোহনলদীপনঃ।

শীতলা বদ্ধ বিমুক্তঃ স্নগন্ধি হরিণোলবুঃ ॥

হরিণের মাংস মধুর, পাকে মধুর, ত্রিদোষ নাশক, অগ্নি দীপক, শীতল, মলবদ্ধকর, স্নগন্ধি ও লঘু। অজীর্ণকারক রোগীদিগের জন্য হরিণের মাংস অত্যন্ত উপকারী। ইহা অতি সহজেই হজম হইয়া যায়।

১১৫৭ । হরিণ রোস্ট ।

—:০:—

উপকরণ ।—হরিণের মাংস চার সের, বি প্রায় পোয়া তিন, আটা এক পোয়া ।

প্রণালী ।—প্রথমে হরিণের মাংস গরম জলে ধুইয়া শুক করিয়া মোছ । এখন একটা কাগজে বি মাখাও । সেই কাগজটা চর্কি-ওলা মাংসের উপরে ভাল করিয়া জড়াও । এখন আবার এই কাগজের উপরে আটা বেশ গাঢ় করিয়া জলে খুলিয়া তাহাই লাগাও । এখন ইহার উপরে আরো দু তিন খানা কাগজ ভাল করিয়া ঢাকা দিয়া তারপরে বাধিয়া দিবে । এখন হাঁড়িতে তিন পোয়া বি চড়াইয়া মাংস ছাড় । উন্টা পান্টা করিয়া রোস্ট কর । প্রায় দুই ঘণ্টা চল্লিশ মিনিট পাক করিবার পর ইহা নামাইয়া ফেলিবে । মাংসের উপর হইতে সমুদয় কাগজাদি খুলিয়া ফেলিবে । তারপরে মাংসে ময়দারি শুঁড়া মাখিয়া আবার লাল কর । অল্প ঘেই লাল হইয়া আসিবে নামাইয়া ফেলিবে ।

অনুপ্রাশন ।—ইহার সহিত খাইবার জন্য পেয়ারা জেলী বা রেড কারেন্ট জেলীতে পোর্টওয়াইন মিশাইয়া পাঠাইয়া দিবে ।

১১৫৮ । হরিণ মাংসের স্থাপ ।

—:০:—

উপকরণ ।—মাংস আনাজ আধ সের, পেরাজ দুটা, দুই সিকি তোলা, গোলমরিচ শুঁড়া সিকি তোলা, ময়দা এক কাঁচা, মাখন

প্রণালী।—রোষ্টের মাংস হইতে হাশের অল্প খানিকটা মাংস
ছাইস ছাইস করিয়া কাটিবে। পেঁয়াজও চাকা কাট। মাখন
চড়াও পেঁয়াজ ছাড়। পেঁয়াজ আধ ভাজা হইয়া আসিলে মরদা
ছাড়িবে। পেঁয়াজ ও মরদা পাঁচ ছয় মিনিট ঘরিয়া কয়িয়া লাল
করিয়া তবে মাংস ছাড়। দু তিন মিনিট মাংস নাড়া চাড়া করিয়া
আলাদা স্করুয়া থাকেতো ইহাতে ঢালিয়া দিবে আর তাহা না
হইলে জল ঢালিয়া দিবে। এই সময় খুন দাও। এবারে নরম
আঁচে চড়াইয়া দাও। ক্রমে মিনিট পনেরর ভিতরে জল ঘরিয়া
আসিলে পর গোলমরিচগুঁড়া ছড়াইয়া নাড়িয়া দিবে, তারপরে
নামাইয়া ফেলিবে।

১১৫৯। ছাঁচা খরগোস বা কোয়েনেল।

—:0:—

উল্লেখ্য।—খরগোস একটি, ডিম একটা, মালাই আধ ছটাক,
জাফল আধ খানা, সামরিচেরগুঁড়া সিকি তোলা, পেঁয়াজ দুটী,
বাগানেমশলা দু তিন ডাল, খুন প্রায় সিকি তোলা।

প্রণালী।—খরগোসটা আধ সিদ্ধ করিয়া নামাইবে। তারপরে
ইহার মাংস বাহির করিয়া কিয়া কর। তারপরে শিলে পিষিয়া
রাখ। জাফলটী গুঁড়া করিয়া রাখ। পেঁয়াজ, বাগানের মশলা
একত্রে কিয়া করিয়া রাখ।

মাংসের সহিত একটী ডিম ভাজিয়া মিলাও। তারপরে মালাই, জায়ফল ও সামরিচের গুঁড়া, নুন এবং কিয়া মশলা মাংসেতে মাখ ।

এখন একটি টিনের খরগোসের ছাঁচ আন। সেই ছাঁচে চাপিয়া চাপিয়া মাংস ভর ।

একটি হাঁড়িতে জল চড়াও। জল ফুটতে থাকিলে ঐ টিনের মুখে একটি কাপড় বাঁধিয়া জলে বসাইয়া দাও। অর্ধেক টিন জলে থাকে এই বুঝিয়া হাঁড়িতে জল দিতে হইবে। ফুটিতে ফুটিতে জল কমিয়া গেলে আবার হাঁড়িতে জল দিতে হইবে। আর তিন কোয়ার্টার সিদ্ধ করিতে হইবে তারপরে ছাঁচ নামাইয়া ফেলিবে ।

১১১০ । খরগোসের চপ ।

—:O:—

উপকরণ।—খরগোস একটি, মাখন দেড় ছটাক, নুন তিন আনি ভর, গোলমরিচগুঁড়া আধ তোলা, জল আধ পোরা ।

প্রণালী।—খরগোসের পিঠের দিক হইতে মাংস বাহির কর। ছয় টুকরা চপ কাট। অন্ন খুড়িয়া লও। মাখন দিয়া চড়াইয়া দাও। মাঝে মাঝে উন্টাইয়া দিবে। সাত আট মিনিটের মধ্যে চপ হইয়া গেলে নুন, গোলমরিচগুঁড়া এবং আধ পোরা জল দিবে। আর একবার উন্টাইয়া দিবে। এক ছটাক আন্দাজ গ্রেভি থাকিতে নামাইবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত মাসরুম মস দিবে :

সাজান।—একটি লম্বা ডিশে এই ছাঁচ উল্টাইয়া দিবে।
তারপরে ইহার উপরে মালাই সস ঢালিয়া সাজাইয়া দিবে।

১১৬১। কটলেট ডে লি এভার সস এসিল।

—:o:—

উপকরণ।—খরগোস একটা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা,
মুন সিকি তোলা, ডিম একটি, রুটির গুঁড়া এক পোয়া, বি আধ
পোয়া, রেড কারেন্ট জেলি বড় এক চামচ, জল দেড় ছটাক,
জেলোটিন তিন চার টুকরা।

প্রণালী।—আট টুকরা কটলেট বাহির কর। তারপরে
দু পিঠ আন্তে আন্তে খুড়িয়া চেপটা কর। প্রত্যেকটাতে যেন
একটা করিয়া পাজরের কাঠি লাগান থাকে। মুন ও গোলমরিচ-
গুঁড়া মাখাইয়া রাখ।

ডিমটি ভাজিয়া শফেদি ও কুসুম আলাদা করিয়া রাখ। কুসুমটা
ফেটাও। এখন একটি পালকে করিয়া ঐ ডিম কটলেটের দু পিঠে
মাখাও। তারপরে ভাল করিয়া বিস্কুট গুঁড়া মাখিবে। এখন বিয়ে
ভাজিয়া একটি ডিশে সাজাইয়া রাখিবে।

এবারে সস প্রস্তুত কর। জলে জেলোটিন দাও। গলিয়া যাইবে
রেড কারেন্ট জেলি দিবে দু একবার ফুটিয়া উঠিলেই নামাইয়া
কেলিবে। ইহা আর একটি পাত্রে রাখিয়া দিবে। আহাঁরের সময়
এই সস ও কটলেট এক সময়ে খরিতে হইবে।

১১৬২ । ময়ূরের কাটলেট ।

—:০:—

প্রণালী।—ঠিক মুরগীর * কাটলেটের মত করিয়া করিতে হইবে।

১১৬৩ । ময়ূরের সাল্নি ।

—:০:—

উপকরণ।—ময়ূর একটি, ষ্টক দেড়সের, পেরোজ চারিটা, গোলমরিচ ঝুঁড়া সিকি তোলা, হুন তিন আনি ভর, চিনি সিকি তোলা, নেবু ছটি, হোয়াইট ওয়াইন আধ পেয়া, বি আধ পেয়া।

প্রণালী।—প্রথমে ময়ূরটা রোস্ট করিয়া লও। তার পরে মাংস ঠাণ্ডা হইলে পর লাইন করিয়া কাটিয়া রাখ। পেরোজ ঢাকা কাটিয়া রাখ।

এখন দেড় লের ষ্টকে ময়ূরের অবশিষ্ট হাড়গুলি দিয়া, সুপ চড়াইয়া দাও। প্রায় দুই ঘণ্টা সিদ্ধ হইলে পর নামাইয়া ছাঁকিবে। আবার চড়াইয়া দাও। এবারে প্রায় আধ সের আলুজ থাকিলে নামাইবে। একটি ফ্রাইপান চড়াও আধ ছটাক বি দাও। পেরোজ ছাড়। আধভাজা হইলে পর আধ তোলা ময়ূর দাও। বেশ লাল হইলে সুপ ঢালিয়া দাও। আধ পেয়া ওয়াইন দাও। বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে হুন, চিনি ও নেবুর রস দাও। ঠিক নামাইবার আগে গোলমরিচ ঝুঁড়া দিয়া নামাইবে। এখন এই সস মাংসের উপরে ঢালিয়া দিবে।

* ১১৩০ পৃষ্ঠায় বড়মুরগীর কাটলেট দেখ।

১১৬৪ । কিডনী গ্লি।

—:0:—

উপকরণ ।—কিডনী ছয়টা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, লুন দুয়ানি ভর, যি আধ ছটাক, পাল্লি এক আঁটি, মাখন এক ছটাক, নেবু একটি, লব্ধা গুঁড়া দুয়ানি ভর ।

প্রণালী ।—কিডনীগুলি লম্বায় চিরিয়া অর্দ্ধেক করিয়া কাটিবে অধচ আন্ত থাকিবে । ইহার ছাল ছাড়াইয়া ফেল । একটা ছোট লম্বা কাঠি দুই পার্শ্বে বিধিবে । তাহা হইলে এগুলি বেশ সমান ভাবে চেপটা হইয়া থাকিবে । ইহাতে লুন ও গোলমরিচগুঁড়া মাখ ।

গ্রীলদানি চড়াও । গ্রীলদানির গর্তে যি রাখ । এই ধিবে কিডনীগুলি ডুবাইয়া গ্রীল কর । যেই দেখিবে ইহার যি টানিয়া যাইতেছে চামচে করিয়া ঐ গর্ত হইতে আবার একটু যি উঠাইয়া দিবে । যে দিকে কাঠি বিধান থাকিবে সেই ভিতরের দিকটাই উপর করিয়া আগুনের দিকে দিবে । গ্রীল করিবার সময় গ্রীল দানির মাথাটা বরাবর একটু উঁচু করিয়া রাখিবে তাহা হইলে ভাজার সঙ্গে সঙ্গে সেই ঘিঙলা সিকের ভিতর দিয়া আগুনের উপরে না পড়িয়া আবার সেই গর্তে আসিয়া পড়িবে ।

এবারে পাল্লি কিয়া করিয়া একটি প্লেটে রাখ । নেবুর রস ও লুন মিশাও । তারপরে ইহার সহিত মাখন মিশাও ।

এবারে প্লেটে সাজাও। গরমজলের ডিশে কিডনীগুলি চিং
করিয়া রাখ। কাঠিগুলি খুলিয়া লইবে। ইহার উপরে ঐ পান্নি
মাখন লাগাইয়া দাও। সব উপরে লঙ্কাগুঁড়া ছিটাইয়া দিবে।

১১৩৫। খরগোষের জন্তু ষ্টাফিং।

—:0:—

উপকরণ :—খরগোসের মেটে, বাগানে মশলা তিন চার ডাল,
নেবুর খোলার মোরঝা আঙ্গুলের সমান দুই ফালি, গোলমরিচ গুঁড়া
সিকি তোলা, মুন দুয়ানি ভর, জারফল গুঁড়া দুয়ানি ভর, বাসী
কটীর গুঁড়া এক ছটাক, দুধ এক ছটাক, ডিম একটি, রসুন এক
কোয়া, আলু প্রায় এক ছটাক।

প্রণালী।—মেটে, বাগানে মশলা, নেবুর খোলার মোরঝা, এবং
আলু কিমা কর। ইহাতে গোলমরিচগুঁড়া, জারফল গুঁড়া, মুন,
কটীর গুঁড়া এবং রসুন বাটা সব একত্র করিয়া মাখ। সবশেষে
ডিমটা ভাঙ্গিয়া ফেটাও এবং দুধের সহিত মিশাও। এখন এই ডিম,
দুধ সমস্ত মশলার সহিত মাখিবে। এই পুর হইল।

১১৩৬। টার্কি ও মুরগীর জন্তু পুর।

—:0:—

উপকরণ।—ভেড়ার মগজ এক ছটাক, কটীরগুঁড়া এক ছটাক,
বাগানে মশলা দু তিন ডাল, পোস্ত দুটি কাঁচালাট দুটি কাঁচালাট

গুঁড়া ছয়ানি ভর, গোলমরিচ গুঁড়া ছয়ানি ভর, নুন ছয়ানি ভর, ডিম দুইটী ।

• প্রণালী ।—মগজ জল দিয়া অন্ন ভাপাইয়া লইতে হইবে ।

বাগানে মশলা, পেঁয়াজ, কাঁচা লবঙ্গ কিমা করিয়া রুটীর গুঁড়ার সহিত একত্রে রাখ । ডিমটী কেটাইয়া ঐ মশলার উপরে ঢালিয়া দাও । ক্রমে নুন, গোলমরিচ গুঁড়া, জায়ফল গুঁড়া দিয়া সব একত্রে মাখ । ভাপান মগজ ও ইহার সহিত মিলাইয়া লও । তারপরে ঘুরগী বা টার্কির ভিতরে পুর ভরিয়া সেলাই করিয়া দিবে ।

এই প্রকারে পুর প্রস্তুত করিয়া কুর্কিটের গড়নে ভাজিলে ও খাইতে বেশ হয় । কেবল ভাজিবার আগে কুর্কিটের গায়ে ভাল করিয়া মরদা মাখিয়া লইতে হইবে ।

আবার এই কুর্কিট টার্কির ভিতরে পুর রূপে ভরিলেও চলিতে পারে ।

১১৬৭ । অয়েষ্টার ষ্টাফিং ।

তের চৌদ্দটা অয়েষ্টার অন্ন• সিদ্ধ করিয়া লইবে । তারপরে কিমা করিয়া পূর্বে ষ্টাফিং এর সহিত মিলাইয়া দিতে হইবে ।

আমাদের দেশীয় বড় বড় কিনিুক বিলাতী অয়েষ্টারের মতই জিনিষ । ইহাও রাঁধিলে ঠিক মাংসের মত খাইতে লাগে ।

১১৬৮। টার্কি এবং কেপনের জন্ত পুর।

—:O:—

প্রণালী।—পোর্ক সসেজ দিয়া ও টার্কি এবং কেপনের পুর দেওয়া যায়।

১১৬৯। পাতিহাঁস বা রাতহাঁসের জন্ত পুর।

—:O:—

উপকরণ।—হাঁসের মেটে, পেঁয়াজ এক ছটাক, কচী দু গ্লাইস, ডিম একটি, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, নুন দুয়ানি ভর, ভূমিকলার পিকল চারিটা, হার্ডি সস আধ ছটাক।

প্রণালী।—ডিমটা ফেটাও। ইহার কচী ভিজাইয়া দাও। ভূমিকলা মেটে ও পেঁয়াজ কিমা করিয়া কচীর উপরে রাখ। গোলমরিচগুঁড়া নুন এবং হার্ডিসস ঐ কচীর সহিত মাখ। এখন তাল করিয়া রাখ। ইহা হাঁসের ভিতরে পুর দিবে।

ইচ্ছামত ভূমিকলার পরিবর্তে আলু কুচিও দিতে পার।

১১৭০। ভেড়ার জিহ্বা সিদ্ধ।

—:O:—

উপকরণ।—জিহ্বা ছয়টা, হাড় আধসের, জল এক সের।

প্রণালী।—এক সের জল দিয়া হাড়গুলি চড়াইয়া দাও। যথ আধ ঘণ্টা পরে জিহ্বাকয়টি ছাড়িবে। আন্তে আন্তে প্রায় আধ

খণ্টা সিদ্ধ হইতে দাও। তারপরে নামাইয়া এগুলি বাহির কর।
উপরের ছাল ছাড়াইয়া ফেল। লম্বার আখানা করিয়া কাট।

একটি ডিশে গোল করিয়া সাজাইয়া দাও। মধ্যখানে কলাটে-
ঙটি সিদ্ধ দিবে। কলাইঙটীর চারিদিকে পেরাজের সস দিবে।

ভোজনবিধি।—মুরগী রোস্ট বা টার্কি রোস্টের সহিত দিতে
হইবে।

১১৭০। ভেড়ার জিহ্বার কাটলেট।

প্রণালী।—প্রথমে পূর্বোক্ত প্রকারে করিতে হইবে। কিন্তু
অধিক করিয়া আর কাটিবে না। তারপরে ডিম ও বিস্কুট মাখিয়া
ভাজিবে। একখানি পরিষ্কার কাপড়ের উপরে রাখিবে। তাহা
হইলে ঐ কাপড়ে ইহার সমুদয় খি টানিয়া লইবে।

এবারে লম্বা কাগজ ফিল করিয়া জিহ্বার গড়ন অনুসারে সাজাইয়া
দিবে। মোটাদিকে একটা লাল কি গোলাপী ফিতা দিয়া ফাঁস
বাধিয়া দিবে। এই প্রকারে ভোজে সাজাইয়া দিতে হয়।

ত্রিংশ অধ্যায় ।

ডিম ।

প্রয়োজনীয় কথা ।

খাদ্য পাকে ডিম বলিতে সচরাচর হাঁসের বা মুরগীর ডিম ধরা হইয়া থাকে । মাছের ডিম মাছের রান্নার মধ্যে পণ্য হয় ।

ডিমের উপকারিতা অতি প্রাচীনকাল হইতে ভারতবর্ষীয়রা অবগত আছেন । এবং ডিম সুস্বাদু পুষ্টিকর খাদ্যরূপে বহু পুরাকাল হইতে এদেশে প্রচলিত । তবে প্রতীচ্য বা ইউরোপীয় খাদ্য পাকে নানাবিধ খাদ্য দ্রব্যের প্রস্তুত করিবার উপকরণরূপে ডিমের বেরূপ প্রচলন সেরূপ এদেশে এমন কি প্রাচ্য ভূখণ্ডের কোন স্থানেই নাই । কি মাংস পাকে, কি শাকশজীতে কি মিষ্টান্নপাকে ইউরোপীয় সর্ববিধ পাকেই ডিমের বিশেষ প্রয়োজন । ইউরোপীয়েরা ঘূতের ব্যবহার কোন কালেই জানিত না, আজ কাল আমাদের দেখিয়া উহারা অনেক জিনিশে ঘূত ব্যবহার করিতে শিখিয়াছে । বোধ হয় সেই ঘূতের অভাব উহারা অনেকটা ডিমের দ্বারা পূরণ করিয়া থাকে ।

আজ কাল অনেকে ডিমকে নিরামিষ খাদ্যের ভিতরে ধরিয়া থাকেন । বস্তুতঃ ডিম আমিষ নিরামিষের মাঝামাঝি অবস্থা । উহাকে আমিষের ভিতরেও ধরিতে পার, আবার নিরামিষের ভিতরেও ধরিতে পার । হাঁসের ডিম অপেক্ষা মুরগীর ডিমই বেশী উপকারী । পাশ্চাত্য খাদ্য পাকেও মুরগীর ডিমই বিশেষ কাঙ্ক্ষ

লাগে। হাঁসের ডিম দিলে আশটে একটু বেশী আশটে গন্ধ হয়।
মুরগীর ডিম শীঘ্র পরিপাক হয়; হাঁসের ডিম তাহা হয় না—উহা
শুকপাক।

কাটলেট চপ প্রভৃতি যে গুলিতে ডিম বিস্কুট মাখিতে হয়
সেগুলিতে হাঁসের ডিম ব্যবহার করিলে অনারাসে চলিতে পারে।
ক্রিষ্টমাস প্লামপুডিং প্রভৃতি প্রস্তুতকালে হাঁসের ডিমই ভাল এবং
অল্প ব্যয় সাপেক্ষ।

কেক পুডিং প্রভৃতি যে সকল খাঞ্চে ডিমটাকে খুব ফেটান
দরকার সেখানে মুরগীর ডিম দেওয়াই ঠিক। কেন না হাঁসের
ডিমের তত ফেনা ওঠে না।

সাধারণ কথায় ডিমের বিশেষ বিশেষ কথা কতকটা বলিয়া
আসিয়াছি। সেইজন্য সে সকল কথা আবার নূতন করিয়া এখানে
বিস্তার আর আবশ্যক নাই।*

উপকরণ।—ডিমের রান্না তৈয়ারি করিবার জন্য নিম্নলিখিত
জিনিসগুলি দরকার। বাঁশের বা কাঠের প্লাইস, খুস্তি, বাঁধরি,
কাটা, ছুরি, ফ্রাইপ্যান, তৈ, কড়া, সসপ্যান, কাতরি ইত্যাদি।

হংস বা মুরগীর ডিমের সাধারণ গুণ।

“নাতিস্বিক্তানি বৃষ্যাণি

স্বাদুপাকরসানি চ।

বাতঘ্নাত্তি শুক্রানি

শুক্লগ্যাণ্ডানি পক্ষিণাম্।

“ পক্ষীডিম্ব বৃষ্য, রসে ও পাকের দ্বারা, বাতর ও অতিশয় শুষ্ক-
বর্জক কিন্তু অতিশয় মিত্রক নহে। ”

হংসডিম্বের গুণ।

“ হংস বীজঃ পরঃ বল্যঃ

বৃংহণঃ বাতনাশনঃ । ” (রাজসুত্র)

“ হাঁসের ডিম অত্যন্ত বলকর মাংস বৃদ্ধিকর ও বায়ু নাশক । ”

ডিম।

১১৭২। ডিম সিদ্ধ।

প্রণালী।—কম বেশী সময় অনুসারে ডিম অল্প ও বেশী সিদ্ধ
হয়। তিন মিনিটে ডিমের শফেদিটা জমিয়া যায়, লালিটা জমে
না। আবার টাটকা ডিমে আরো এক মিনিট বেশী সময় লাগে।
ডিম শুষ্ক সিদ্ধ করিতে চাহিলে পাঁচ মিনিট হইতে দশ মিনিট
পর্যন্ত সময় লাগে।

১১৭৩। ভাপে ডিম সিদ্ধ।

প্রণালী।—প্রথম ফ্রাইপ্যানে আধ সেবটাক জল চড়াইয়া
দাও। মিনিট পনের জলটা খুব ফুটিলে পর জলটা ঢালিয়া

রাখিবে কিন্তু তখনি চারিটা ডিম ভাঙ্গিয়া ফ্রাইপ্যানে দিবে। তারপরে ফ্রাইপ্যানটা ছু একবার ঘুরাইয়া দিবে। যখন দেখিবে ইহার তলাটা অল্প জমিয়া আসিয়াছে তখন এই ডিমের উপরে গরম জল আস্তে আস্তে ঢালিয়া দিয়া ঢাকিয়া দিবে। যেন তাপটা বাহির হইয়া না যায়। মিনিট দশ বারের ভিতরে ইহা হইয়া যাইবে। তখন ফ্রাইপ্যানের জল ঝরাইয়া ফেলিবে। তারপরে গরম কটী টোষ্টের উপরে মাখন মাখিয়া তাহার উপরে এই ডিম তাপা দিয়া দিবে। ডিমের উপরে হুন ও গোলমরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া দিবে।

১১৭৪। ডিম সেকা।

—:০২:—

উপকরণ।—ডিম আটটা, মাখন প্রায় চার কাঁচা, গোলমরিচ গুঁড়া নিকি তোলা, হুন ছয়ানি ভর।

প্রণালী।—একটি পাই ডিশে মাখন মাখাও। ইহার উপরে পাশা পাশি করিয়া একটি একটি ডিম ভাঙ্গিয়া রাখ। ইহার উপরে বাকী মাখন টুকু দাও আর হুন ও গোলমরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। এখন উনানের নীচে রাখিয়া বা তুণুলের ভিতরে রাখিয়া দাও। পাঁচ ছয় মিনিটের ভিতরে শাদাটা জমিয়া গেলে নামাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দাও। তারপরে প্রায় দু তিন মিনিট পরে তবে কটী টোষ্টের উপরে দিয়া দিবে।

১১৭৫ । ডিম পোড়া ।

—:O:—

প্রণালী ।—আন্ত ডিমের উপরের মুখের খোলা খানিকটা ছাড়াইয়া কাঠের কয়লার আগুনের উপরে অথবা গরম ছাইয়ের উপরে রাখিয়া দিবে । যখন দেখিবে শাদা একটু জমিয়া আসিতেছে, ইহার উপরে গোলমরিচ গুঁড়া ও একটু মুন ছড়াইয়া দিবে । দু তিন মিনিটের ভিতরে ডিমটা বেশ আধশক্ত হইয়া যাইবে ।

একটি ডিম খাইবার পেয়ালাতে খোলা শুদ্ধ ডিমটি বসাইয়া দাও । ইহার সঙ্গে একটি ডিম খাইবার ছোট চামচ দিবে । সেই চামচে করিয়া খাইতে হইবে ।

অনেক সময় ডিমের শকেদিটা অন্য কার্যের জন্য ঢালিয়া লওয়া হয় আর শুধু কুসুমটা ইহার ভিতরে থাকিয়া যায় । সেই কুসুমটা খোলা শুদ্ধ পুড়াইয়া খাইলেও ভাল লাগে ।

১১৭৬ । ডিমপোচ ।

—:O:—

প্রণালী ।—একটি ফ্রাইপ্যানে এক পোয়া জল চড়াইয়া দাও । তিন চারিটা মুরগীর ডিম আনিবে । এক একটা ডিমের মুখের খোলা খানিকটা ছাড়াইবে । তার পরে সেই জল ফুটিতে থাকিবে অমনি ডিমগুলি আলাদা আলাদা আন্ত জলে ঢালিয়া দিবে ।

যেন একটুও ভাবিয়া না যায়। তাহা হইলে পোচ ছাকরা ছাকরা হইয়া যাইবে। মিনিট চার পরে যখন দেখিবে ডিমের শাদাটা বেশ জমিয়া গিয়াছে তখন কাঠের একটি প্লাইস দিয়া বা কাঁকরি দিয়া আন্তে আন্তে উঠাইয়া একটি পাত্রে রাখিয়া দিবে। ডিমের উপরে নুন ও গোলমরিচ ছিটাইয়া দাও।

ক্রাইপ্যানে যে সকল শাদা শাদা ফেনার মত ভাসিবে তাহা আর উঠাইবে না। ফেলিয়া দিবে।

১১৭৭। ডিম ভাজা ।

—:০:—

উপকরণ।—ডিম চারিটা, ঘি বা তেল দেড় ছটাক, নুন দুয়ানি ভর, গোলমরিচগুঁড়া দুয়ানি ভর, শুকালঙ্কারগুঁড়া দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—তৈয়ে ঘি বা তেল চড়াও। ডিম চারিটার কেবল মাত্র মুখের খোলা অন্ন ছাড়াইয়া আলাদা আলাদা আন্ত বিয়ের উপরে ঢালিয়া বাও। এপিঠ ওপিঠ উল্টাইয়া ভাজিবে। তারপরে ডিমের কুসুমের উপরে নুন, গোলমরিচগুঁড়া ও লঙ্কাগুঁড়া অন্ন অন্ন ছিটাইয়া দিয়া নামাইবে।

গরম গরম খাইতে দিবে।

১১৭৮ । শেরি ডিম ।

—:o:—

উপকরণ ।—ডিম ছয়টা, বাগানেমশলা তিন চার ডাল, মাখন এক ছটাক, ময়দা এক কাঁচা, শেরি এক পোয়া, হুন প্রায় তিন আনি ভর, গোলমরিচগুঁড়া তিন আনি ভর, পেঁয়াজ দুটী ।

প্রণালী ।—বাগানেমশলা ও পেঁয়াজ কিমা করিয়া রাখ ।

এবারে সসপ্যান চড়াইয়া মাখনটুকু ছাড় । তারপরে কিমা বাগানেমশলা ও পেঁয়াজ ছাড় । আধ ভাজা হইলে ময়দা দিবে । এবারে ময়দাটাও ভাজ । বেশ লাল হইলে শেরি ঢালিয়া দাও । হুন ও গোলমরিচগুঁড়া দাও । প্রায় মিনিট দশ আস্তে আস্তে কুটিয়া অল্প গাঢ় হইয়া আসিলে পর নামাইয়া রাখিবে ।

এবারে ডিম পোচ কর । ছয় ব্লাইস কুটী টোটক কর । এক এক ব্লাইস কুটির উপরে এক একটা ডিম রাখিয়া সাজাইয়া যাও । তার পরে চারিধারে ঐ সস ঢালিয়া দিয়া তখনি খাইতে দিবে ।

অনুপ্রোশন ।—ইহার সহিত খাইবার অল্প রাই ওলিয়া দিবে ।

১১৭৯ । আণ্ডা পুরিয়া কাবাব ।

—:o:—

উপকরণ ।—ডিম সাতটা, ছাম এক ছটাক, মটন দেড় পোয়া, হুন প্রায় নিকি তোলা, লক্ষা গুঁড়া দুয়ানি ভর, গোলমরিচগুঁড়া দুয়ানি ভর, জারফল আধ খানা, বাগানেমশলা চার পাঁচ ডাল, পেঁয়াজ দুটী, যি দুই ছটাক, বিস্কুটগুঁড়া এক পোয়া ।

প্রণালী।—ডিম কয়টা প্রায় পনের মিনিট ধরিয়া পূরা সিদ্ধ কর। এবং ডিমের খোলা ছাড়াইয়া ইহা হাম ও মটনের সহিত একত্রে মিহি কিমা কর। জায়ফল গুঁড়া করিয়া রাখ।

পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট। বাগানেমশলা আলাদা কিমা করিয়া রাখ।

ক্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। পেঁয়াজগুলি মুচমুচে করিয়া ভাজিয়া উঠাও। এখন এই ঘিয়েতেই মাংস ছাড়। হুন দাও। প্রায় সাত আট মিনিট ধরিয়া মাংসটা ভাল করিয়া কব। তারপরে ঠাণ্ডা হইলে পর আবার মিহি করিয়া পিষিবে। এই সঙ্গে ভাজা পেঁয়াজও পিষিয়া লইবে। এই মাংসের সহিত লক্ষা গুঁড়া, গোল-মরিচ গুঁড়া, জায়ফল গুঁড়া, বাগানেমশলা সব একত্রে মাখ। এক এক গোলা কিমা মাংস লইয়া তাহার তিতরে এক একটা আঁস্তা সিদ্ধ ডিম পূর দিবে। এবারে ইহাতে ডিমের গোলা ও বিস্কুট গুঁড়া মাখাইয়া ঘিয়ে ভাজ।

১১৮০। উফঅ'সাঁস।

—:০:—

উপকরণ।—ডিম ছয়টা, ছোট পেঁয়াজ তিনটা, বাগানেমশলা দুই তিন ডাল, হুন প্রায় সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া তিন আনি ভর, ঘি এক ছটাক, পনির এক ছটাক।

প্রণালী।—ডিম ভাজিয়া ভাল করিয়া ফেটাও। পেঁয়াজ ও বাগানেমশলা কিমা কর। ডিমের সহিত কিমা মশলা, গোল-মরিচ গুঁড়া, হুন, ও পনির গুঁড়া করিয়া একত্রে মিলাও।

১১৮১। ডিম চৌকি ।

—:0:—

উপকরণ।—ডিম চারিটা, ঘি বা মাখন প্রায় চার কাঁচা ।

প্রণালী।—একটি ছোট ফ্রাইপ্যানে মাখন বা ঘি মাখাও । তারপরে ডিম চারিটা আলাদা আলাদা ভাজিয়া ইহার উপরে আস্ত ঢালিয়া দাও । তিন চার মিনিটের ভিতরে সেই শাদাটা জমিয়া যাইবে তখনি ফ্রাইপ্যান নীমাইবে । তারপরে খুঁটি দিয়া ডিমের তলায় বঘড়াইয়া বঘড়াইয়া আস্ত আস্ত ডিমগুলি উঠাইয়া এক একটি টোট্ট রুটির উপরে দিবে ।

১১৮২। ডিমের ষ্টু ।

—:0:—

উপকরণ।—ডিম তিনটা, বড় শাদা পেরাজ দুটি, ময়দা এক কাঁচা, দুধ আধ পোয়া, বাগানেমশলা তিন চার ডাগ, নুন তিন আনি ভর, সামগ্রিচ আটটা, মাখন আধ ছটাক, জল আধ পোয়া ।

প্রণালী।—ডিম পুরা সিক কর । খোলা ছাড়াইয়া মোটা ঢাকা কাটিয়া রাখ । পেরাজ ঢাকা কাট । বাগানেমশলা তিন চার টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ । ফ্রাইপ্যানে মাখন চড়াও । পেরাজ ছাড়া । প্রায় চার পাঁচ মিনিট পেরাজগুলি নাড়া চাড়া করিয়া ময়দা দিবে । মিনিট দুই ময়দা নাড়িয়া ভাজিবে । তার পরে প্রায় এক পোয়া দুধে জলে মিলাইয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও । এগারে নুন সামগ্রিচ

এবং বাগানেমশলা ছাড়। আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইতে দাও। প্রায় মিনিট দশ পরে ডিমগুলি ছাড়। যেই খুব ঘোয়া উঠিতে আরম্ভ হইয়াছে দেখিলে তখনি নামাইয়া একটি ডিশেতে আগে চামচে করিয়া ডিমগুলি উঠাইয়া সাজাইয়া দিবে। তারপরে ইহার উপরে গ্রেভিটা ঢালিয়া দিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত রুটী ভোষ খাইতে দিবে। আবার চপ কাটলেটাদির সহিত এই ডিমের টু অনুপ্রাশনরূপে ও দেওয়া যাইতে পারে।

১১৮৩। ডিমের তুরফি।

উপকরণ।—ডিম ছয়টা, দুধ এক পোয়া, মাখন আধ ছটাক, ময়দা আধ কাঁচা, শাদা বড় পেরোজ ছটী, গোলমরিচ গুঁড়া ছয়ানি ভর, দারচিনি ছয়ানি ভর, নুন প্রায় তিন আনি ভর।

প্রণালী।—ডিম কয়টা প্রায় বার মিনিট সিদ্ধ কর। তার পরে ঠাণ্ডা হইলে ইহার খোলা ছাড়াইয়া রাখ। লম্বায় চারিভাগে কাটিয়া একটি প্লেটে সাজাইয়া রাখ। এবারে পেরোজ খোসা শুদ্ধ সিদ্ধ করিতে চড়াও। মিনিট সাত সিদ্ধ হইলে পর এই জল বদলাইয়া আবার নূতন জল দিয়া পেরোজ সিদ্ধ করিতে চড়াইবে। প্রায় মিনিট পাঁচ পরে পেরোজ নামাইবে। এখন পেরোজের

হুধ চড়াইয়া তাহাতে পেরাজ কুচি গুলি ছাড়। আর মিনিট কুড়ি আন্তে আন্তে সিক হইলে পর মাখনে ময়দা মাখাইয়া ইহাতে ছাড়। আর মিনিট তিন পরে ইহা অন্ন গাঢ় হইয়া আসিলে ছুন দিবে। তারপরে আর একবার নাড়িয়া ডিমের উপরে ঢালিয়া দিবে। এখন ইহার উপরে দারচিনির গুঁড়া গোলমরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া দাও।

অনুপ্রাশন।—পাঁউরুটী বরফির আকারে কাটিয়া ঘিরে ভাজিবে। সেই রুটী ইহার সহিত খাইতে দিবে।

১:৮৪। কুবিন।

উপকরণ।—কচিশসা দুটী, মাখন আধ ছটাক, ঘি আধ ছটাক, ছোট পেরাজ পাঁচটা, কাঁচা লঙ্কা দু'তিনটা, ছুন আর তিন আনি ভর, সিকা এক কাঁচা অথবা নেবু একটি, ডিম চারিটা, সর আধ ছটাক।

প্রণালী।—শসার খোসা ছাড়াইয়া ঢাকা কাট। পেরাজের খোসা ছাড়াইয়া আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ।

ডিম কয়টা পুরা সিদ্ধ কর এবং খোলা ছাড়াইয়া ঢাকা কাটিয়া রাখ। এবারে ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। শসা, পেরাজ এবং কাঁচালঙ্কা ছাড়। মিনিট সাত আটের ভিতরে ইহা ভাপিয়া আসিলে পর ছুন ও নেবুর রস দিবে। মিনিট তিন ফটিল পর

মাখন টুকু ইহাতে ফেলিয়া দিবে। তারপরেই ডিমগুলি ছাড়িবে।
মিনিট দুই উনানের ধারে রাখিয়া দাও। কেবল গরম হইতে
দাও ফুটিতে দিবে না। এবারে সরটা কাটা করিয়া ফেটাও।
ঠিক খাইতে দিবার আগেই ইহার সহিত সরটা ভাল করিয়া
মিশাইয়া ফেলিবে।

১১৮৫। উফ্‌এ শপিন।

—:0:—

উপকরণ।—ছাতু * বারটা, নেবু দুইটা, বড় পেঁয়াজ দুইটা,
ডিম ছয়টা, গোলমরিচ ৩ ডা সিকি তোলা, নুন প্রায় সিকি তোলা,
রাই সিকি তোলা, মাখন এক ছটাক, বাগানে মশলা দু তিন
ডাল।

প্রণালী।—ছাতুগুলির ডাঁটি কাটিয়া ফেল। অলে ভিজা-
ইয়া রাখ।

ডিম কর্তী পুরা সিকু করিয়া রাখ। হাঁড়িতে তিন পোয়া জল
চড়াও। নেবুর রস দাও। ইহাতে ছাতুগুলি ছাড়। প্রায় কুড়ি
পঁচিশ মিনিট ধরিয়া সিদ্ধ হইলে পর নামাইয়া ইহার জল বরাইয়া
ফেল। ছাতুগুলি এবং পেঁয়াজ দুটা চাকা কাটিয়া রাখ।

হাঁড়িতে বি দাও। এগুলি আধ-ভাজা করিয়া শুকুয়া ঢালিয়া
দাও।

* ব্যাঙের ছাতাকে অনেকে ছাতু বলে।

একটি বাটতে ভিনিগার, রাই, হুন ও গোলমরিচগুঁড়া একত্রে মিশাইয়া রাখ। সাত আট মিনিট পরে হাঁড়ি হইতে খুব ধোঁয়া বাহির হইতে থাকিলে এই গোলাটা ঢালিয়া ক্রমাগত চুমুচে করিয়া নাড়িতে থাকিবে। এবারে ডিমের হৃদয়ে কয়টা ইহাতে দিয়াই নামাইয়া ফেল। একটি ডিশে ঢাল। চারিধারে এবং খাবারের উপরে ক্ষেদি চাকা কাটিয়া সাজাইয়া দাও। মধ্যে মধ্যে মুচমুচে ভাজা পান্নিশাক দিয়া সাজাইবে।

১১৮৬। পেরাজ দিয়া আণ্ডা পোচ।

—:O:—

উপকরণ।—মুরগীর ডিম ছয়টা, বড় পেরাজ চারিটা, যি এক ছটাক, হুন প্রায় তিন আনি ভর, গোলমরিচগুঁড়া সিকি ভোলা, বড় কাগজি নেবু একটি।

প্রণালী।—পেরাজ চাকা কাটিয়া রাখ। যি চড়াও। পেরাজ-গুলি মুচমুচে করিয়া ভাজ। পাঁচ ছয় মিনিটের ভিতরে ভাজা হইয়া যাইবে। এগুলি যি হইতে ছাঁকিয়া একটি প্লেটে গোল করিয়া সাজাইয়া রাখ। ইহার উপরে হুন, গোলমরিচগুঁড়া এবং নেবুর রস ছড়াইয়া দাও। এবারে ডিম পোচ কর। ফ্রাইপ্যানে আধ সের আন্দাজের জল চড়াও। জলটা ছয় সাত মিনিটের ভিতরে যেই খুব গরম হইয়া উঠিবে অমনি এক একটি ডিম আলাদা আলাদা ভান্নিয়া এই জলের উপরে ছাড়। তিন চার মিনিটের

ভিতরে বেশ ভাল রকম শক্ত হইয়া গেলে জল বরাইবে। এই সঙ্গে বস্ফটা শাদা বাহির হইয়া যার বাইতে দিবে। তারপরে ঝাঁঝরি করিয়া এক একটি ডিম উঠাইয়া ঐ পেরাজের উপরে সাজাইয়া দিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত রুটি ভোষ ও মাখন দিবে। রাইও দিতে পার।

১১৮৭। ডিমের মেরিনেড।

—:0:—

উপকরণ।—ডিম আটটা, শাদা টুক আধ পোরা, ভিনিগার আধ, তেলা, ফুন ছয়ানি ভর, কাঁচা লস্কা দুইটা, গোলমরিচ ওঁড়া ছয়ানি ভর, পার্লি দুই আঁঠি।

প্রণালী।—প্রথমে ছয়টা ডিম পোচ করিয়া একটি ডিশ রাখিয়া দাও। এবারে ইহার অন্ত গ্রেভি প্রস্তুত কর। একটি লস্কায়ানে টুকটা চড়াও। তাহাতে কাঁচা লস্কা, তেলপাতা ও গরম মশলা এবং পাঁচ সাতটা পার্লি পাতা ছাড়। তার পরে বাকি দুটি ডিমের কেবল মাত্র কুসুম দুটি কেটাও। ক্রমে ক্রমে সূক্ষ্মাণী লইয়া ইহাতে এক হাতে করিয়া চাল আর এক হাতে মিলাও। উনানের ধারে রাখিয়া করিবে, তাহা হইলে ইহা আর ফুটিতে পারিবে না। যখন দেখিবে ইহা হইতে খুব ধোঁয়া উঠিতেছে আর বেশ গাঢ় হইয়া আসিয়াছে তখন নামাইবে। তারপরে এই গ্রেভি হইতে তেলপাতা, গরমমশলা, লস্কা ইত্যাদি বাহির করিয়া

ফেলিবে। তারপরে ডিম পোচের উপরে এই খেঁতিটা ঢালিয়া দিবে। ইহা করিতে প্রায় আট দশ মিনিট সময় লাগিবে।

অনুপ্রাশন।—পান্নিপাতা ঘষে মুচ্ মুচে করিয়া ভাজিয়া ইহার সহিত খাইতে দিবে। আর কুটী টোট্ট দিবে।

১১৮৮। ডিমের কাবাব নোসি।

—:0:—

উপকরণ।—বড় ডিম ছয়টা, ছোট মুরগীর মাংস আধ ছটাক, ছাম আধ ছটাকটাক, বিট একটি, মুন প্রায় সিকি তোলা, জারফল-গুঁড়া দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—ডিম করুচী, পুরা সিদ্ধ করিতে দাও। এই সঙ্গে আলুগুলিও সিদ্ধ কর। প্রায় কুড়ি মিনিট লাগিবে। তার পরে ঠাণ্ডা হইলে পর ইহার খোলা ছাড়াও। আড়ে ঠিক অর্ধেক করিয়া কাট। ইহার কুসুম বাহির করিয়া ফেল।

আলুর খোসা ছাড়াইয়া ম্যান করিয়া একটি প্লেটে বিছাইয়া রাখ। সিদ্ধ ডিমের শফেদি অংশের মক্ মুরটা অন্ন কাটিয়া দিবে ; তাহা হইলে ইহা ভাল করিয়া বসান যাইবে। এখন ডিমের শাদাগুলি মাড়া আলুর উপরে বসাইয়া বাও।

মুরগীর মাংস, এবং ছাম কিমা কর। ইহার সহিত ডিমের কুসুম মিলাও। মুন, পোলমরিচগুঁড়া, জারফলের গুঁড়া, মস ইহার

সহিত মিলাও । প্রত্যেক ডিমের খোলে এই পুর বেশ উঁচু করিয়া
ডর ।

অনুপ্রাশন ।—ইহার সহিত খাইবার জন্য সিকু দিয়া বিটের
মুলাড করিয়া দিবে । আর বার প্লাইস পাউরুটী বরফির
আকারে কাটিয়া বেশী করিয়া মাখন মাখিয়া ইহার সহিত দিবে ।

ভোজন বিধি ।—ইহা ডিনারে সুপের আগে দিতে হইবে ।

১১৮৯ । রাজহাঁসের ডিম সিকু ।

প্রণালী ।—এক কাতরি গরম জল কুটাইয়া নামাও । প্রায় দশ
পনের মিনিট ছুটি রাজ হাঁসের ডিম এই গরম জলে ডুবাইয়া রাখ ।
তারপরে প্রায় কুড়ি মিনিট আগুনে চড়াইয়া সিকু করিবে । কাতরি
নাগাইবার পঁচ সাত মিনিট পরে তবে ডিম বাহির করিবে । তার
পরে প্রায় এক ঘণ্টা পরে একেবারে ঠাণ্ডা হইয়া গেলে তবে
ইহার খোলা ছাড়াইবে । তার পরে অন্ত ডিমের মত করিয়া
খাইবে ।

১১৯০ । পার্শেমাছ ডিম দিয়া ।

উপকরণ ।—ডিমওলা পার্শে অথবা ট্যাংরা মাছ আটটা, ডিম
আটটা, খাঁটি ভাজা সরিষা তেল এক ছটাক, লুন প্রায় সিকি তোলা,
কেপার গোটা কুড়ি, বড় শাদা পেয়াজ দুটি ।

প্রণালী।—পার্শ্ব মাছ গুলি বাছিয়া আন্ত রাখ এবং ভাল করিয়া ধুইয়া কেলিবে। ডিম কয়টি প্রায় পনের মিনিট ধরিয়া সিদ্ধ কর। তারপরে ঠাণ্ডা করিলে পর খোসা ছাড়াইয়া লম্বার আধ খানা করিয়া কাটিয়া রাখিবে।

এবারে দুই ছটাক জল এবং এক ছটাক ভিনিগার একত্রে চড়াও। ছয়ানি ভর হুন দাও। মাছ গুলি ছাড়। হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। মিনিট দশ পনের ভিতরে সিদ্ধ হইয়া গেলে পর নামাইবে। এবারে পেরোজ দুটি অতি মিহি চাকা কাটিয়া রাখ।

একটি প্লেটের মধ্যস্থলে মাছগুলি রাখ। ইহার উপরে বাঁটি ঝাল সরিষার তেল ছড়াইয়া দাও। চারিধারে ডিম সাজাইয়া দাও। উপরে ছুন ছড়াইয়া দাও। সব উপরে পেরোজ চাকা সাজাও; পেরোজের উপরে আবার কেপার ছড়াইয়া দাও।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত সম ভূষিত কটী অথবা ব্রডিন ব্রেড ও মাখন খাইতে দিবে।

১১২-১ চিনের সার্ভিন।

—:O:—

প্রণালী।—চিনের সার্ভিন আনিয়া গরম জলে ধুইয়া মুছিয়া তার পরে ঠিক উপরোক্ত প্রণালীতে করিলে বেশ খাইতে হয়।

১১৯২। চিংড়ীর মিটোপাসো।

—:O:—

উপকরণ।—ডিম চারিটা, অলিভ অয়েল ছয় ফোঁটা, টেরেগন ভিনিগার আধ ছটাক, মিঠা খাট্টা চাটনী এক চা চামচ, গলদা ঘিওলা চিংড়ী দুইটা, জল আধ সের।

প্রণালী।—একটি সসপ্যানে আধ সের জল চড়াও। তিনটি ডিম ও চিংড়ী মাছ দুটি সিদ্ধ করিতে চড়াও। আর মিনিট পনের কুড়ি সিদ্ধ হইলে পর তবে নামাইবে। ডিমগুলি ঠাণ্ডা হইলে পর খোলা ছাড়াইয়া একটি ডিম আন্ত রাখ, আর দুটি লম্বার চার ভাগ করিয়া কাটিয়া রাখ।

এবারে একটি কাঁচা ডিম ভাজিয়া তাহার কুহুমটি এক মিনিট ফোঁটাও। ইহাতে সিদ্ধ ডিমের কুহুম মিশাও। ক্রমে ইহার সহিত অলিভ অয়েল, টেরেগান ভিনিগার, চাটনী ও ঘুন মিশাও। তারপরে চিংড়ী মাছ কিমা কর কিন্তু ইহার ঘিটা আলাদা রাখিয়া দিবে। এখন এই কিমা চিংড়ীতে ডিম-গোলা মিশাও। প্রত্যেক চিংড়ীর খোলা বা পোষাক চারিভাগে কাটিয়া রাখ। ঐ পুর ইহার ভিতরে ভরিতে হইবে। মাছের ঘিরে আধ কাঁচাটাক সর মিশাও। চিংড়ীর খোলার ভিতরের পুরের উপরেই এই ঘি লাগাইয়া দাও।

এবারে একটি ডিশে দোন্নাগুলি সাজাইয়া রাখ। ইহার চারিধারে কাঁচা ডিম সাজাও। তার পরে ডিমের উপরে মাংসের জেলী দিবে। যে পর্য্যন্ত না খাইতে দাও, অন্ততঃ এক ঘণ্টা এই ডিশটি বরফের ভিতরে রাখিয়া দিবে।

ভোজন বিধি ।—ইহা চায়ের সময় খাইতে দেওয়া যায় ।
সাপারেও দেওয়া চলে ।

১১৯০ । কুর্দানি ।

—:o:—

উপকরণ ।—রোলাও বা পার্মিজান পনির আধ পোয়া, মাখন
আধ পোয়া, ময়লা আধ পোয়া, রাই সিকি কাঁচা, শুকালকা ও
গোলমরিচগুঁড়া মিলাইয়া সিকি তোলা, মুন প্রায় সিকি তোলা,
ও দুটি ডিম, জল প্রায় চারি কাঁচা ।

প্রণালী ।—পনির হাতে করিয়া গুঁড়া কর । ময়লায় সহিত
পনিরগুঁড়া, রাই, শুকালকা ও গোলমরিচগুঁড়া এবং মুন মিলাও ।
তার পরে মাখনের ময়ান মিলাও । তার পরে দুটি ডিমের শফেদি
মাখ । সব শেষে জল দিয়া মাখিয়া ভাল করিয়া খেল । এবারে
বেল । দু তিন ভাঁজ করিয়া বেলিবে । শেষে প্রায় চার ইঞ্চি লম্বা
ও সিকি ইঞ্চি চওড়া করিয়া কাট । তার পরে উনানের নীচে
পাঁচ সাত মিনিট ধরিয়া বেক কর উপরটা বেশ তা মট্টে রুং এর
হইলে বাহির করিয়া ফেলিবে ।

অনুপ্রাণন ।—নানাপ্রকারের পিকলের সহিত ইহা দিতে হইবে ।

ভোজন বিধি ।—ডিনারের প্রথমেই এবং চায়ের সহিত ইহা
খাইতে দিবে ।

১১৯৪। ডিমের আমলেট।

—:0:—

উপকরণ।—ডিম দুইটা, ছোট পেঁয়াজ তিন চারিটা, কাঁচা লক্ষা দু তিনটি, গোলমরিচ গুঁড়া দু তিন চুটকি, জল এক কাঁচা, খি দেড় কাঁচা, ময়দা দুই চুটকি। *

প্রণালী।—পেঁয়াজ ও কাঁচালক্ষা মিহি করিয়া কুচি কুচি কাট।

ডিম দুইটির মুখের কাছে ঠুকিয়া উপরের খানিকটা খোলা ছাড়াইয়া ফেল। দুইটা গাঢ় বা গভীর পাত্র আন। তারপরে একটি পাত্রে শফেদিটা + ঢাল আর একটি পাত্রে কুসুম + ঢাল। শফেদিতে দুই চুটকি ময়দা দিয়া একটি কাঁটা করিয়া ক্রমাগত ফেটাও। যখন দেখিবে ফেনার মত হইয়া ফুলিয়া উঠিয়াছে, তখন আর ফেটাইবে না। প্রায় মিনিট পাঁচ ধরিয়া ফেটাইতে হইবে। ডিমের শাদাটা খুব ফেটালে আমলেট ফুলিয়া ওঠে। এখন ইহাতে পেঁয়াজ, কাঁচা লক্ষা কুচি, গোলমরিচ গুঁড়া এবং লুন মিশাও।

এবারে কুসুম ফেটাও; দুই মিনিট ফেটাইয়া ইহাতে ফেটান শফেদিটা ঢালিয়া মিশাইয়া ফেল। এই সময়ে এক কাঁচা জলও মিশাইয়া নও। এই জলটুকু দিলে পেঁয়াজগুলি সিদ্ধ হইয়া নরম হইয়া যাইবে।

* বৃদ্ধাঙ্গুলি তর্জনী ও মধ্যমা এই তিন অঙ্গুলিতে যতটুকু ধরে তাহাকে এক চুটকি বলা গেল।

+ ডিমের শাদাকে শফেদি বলে।

একটি তাওয়া বা তৈয়ে অথবা কিলাতী কুইংপানে (কুই-
পানে ভাল রকম ভাজিবার সুবিধা হয় ।) দেড় কাঁচা ঘি চড়াও;
প্রায় মিনিট দেড় কি দুই ঘি পাকিলে তবে ডিমের গোলা সবটা
একেবারে ঢালিয়া দিবে । ভাজিবার পাত্র হিলাইয়া গোলাটা
চারিদিকে সমান করিয়া গড়াইয়া দাও । গোলা ঢালিবার এক
মিনিট পরে যখন বেশ জমিয়া আসিতেছে দেখিবে, তখন খুঁতি
বা ছুরি দিয়া চারি দিক ছাড়াইয়া দিবে, কারণ ইহা পাত্রে গায়ে
লাগিয়া লাগিয়া যাইবে এই বারে এক দিক হইতে ইহা আন্তে
আন্তে গড়াইয়া মুড়িয়া লইয়া বাও । তারপরে আন্তে আন্তে
সমস্তটা একবার উল্টাইয়া দিবে । বাদামী রং হইলেই বুঝিবে
আমলেট হইয়া গিয়াছে ; নামাইয়া ফেলিবে । আমলেট ভাজা
হইতে প্রায় মিনিট তিন সময় লাগে । সর্বশুদ্ধ প্রায় মিনিট দশের
মধ্যে এই আমলেট প্রস্তুত হইয়া যাইবে ।

লোক জন আসিলে, এই রকম আমলেট করিয়া রুটী, মাখন
ইত্যাদির সহিত চা পান করান যাইতে পারে । ইহাতে খরচ অধিক
লাগে না । অতি অল্প ব্যয়ে এবং অতি শীঘ্র প্রস্তুত করা যায় ।
আমলেট লুচির সঙ্গেও খাইতে বেশ লাগে ।

একটা ডিমের দাম এক পরস। কি জোর দু পরস। । পেরাজ
লক্ষা প্রভৃতি গৃহস্থের ঘরে থাকেই, কেবল ডিম কিনিতে যাহা একটু
খরচ লাগে ।

১১৯৫। আলুর আমলেট।

—:O:—

প্রণালী।—আলু সিদ্ধ করিয়া মাশ করিবে, তারপরে কেটান ডিমের সহিত মিশাইতে হইবে। অবশিষ্ট সমস্তই ডিমের আমলেটের মত করিবে।

১১৯৬। কিয়া মাংসের আমলেট।

—:O:—

উপকরণ।—চারিটা ডিম, মাংস এক ছটাক, পেঁয়াজ তিনটা, কাঁচা লঙ্কা তিনটা, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, ছুন আর সিকি তোলা, মাখন বা ঘি এক ছটাক, জল এক পোয়া, বাগানে মশলা তিন চার ডাল।

প্রণালী।—প্রথমে মাংস রগাদি বাছিয়া কিয়া কর। এক পোয়া জল চড়াইয়া মাংস ডেলা করিয়া সিদ্ধ করিতে দাও। মিনিট পনের কুড়ির ভিতরে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া আরামে শিলে মোলায়েম করিয়া পিষ।

পেঁয়াজ, কাঁচালঙ্কা, বাগানে মশলা কিয়া করিয়া রাখ।

ডিম আর তিন মিনিট ধরিয়া ফেটাও। তারপরে ইহাতে মাংস ছুন, গোলমরিচ গুঁড়া, কিয়া মশলা সমস্ত মিশাও। তারপরে ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক ঘি দাও। গোলা ঢালিয়া ঠিক আমলেটের মত করিয়া শুড়াইয়া যাও। এক খাদ্য হইলে পর আর এক

খানা করিবে । এই প্রকারে আট দশ মিনিটের ভিতরে সমস্ত গোলাটা ভাঙ্গিবে ।

১১৯৭ । বিলাতী বেগুন দিয়া ডিমপোচ ।

—:০:—

উপকরণ।—ডিম চারিটা, লাল বিলাতি বেগুন চারিটা, ঘি আধ ছটাক, মুন প্রায় তিন আনি ভর, গোল মরিচ শুঁড়া তিন আনি ভর, পেরাজ দুইটি ।

প্রণালী।—বিলাতী বেগুন ভাঙ্গিয়া আলের ছাঁকনীতে ছাঁকিয়া ইহার রস ও শাঁস আলাদা আলাদা রাখ । পেরাজ দুটি লম্বা কুচি কাট ।

এবারে ঘি চড়াও । পেরাজ ছাড় । বেশ লাল হইয়া তাজা হইলে পর পেরাজগুলি উঠাইয়া রাখ । এখন ইহাতে বিলাতী বেগুনের শাঁস ছাড় । এই সময়ে মুন দাও । চামচে করিয়া নাড় । মিনিট দুই সিদ্ধ হইলে পর ডিম আন্ত আন্ত ভাঙ্গিয়া ইহাতে ছাড় । যেন কুসুম একটু ও ভাঙ্গে না । মিনিট তিনের ভিতরে যেই ডিম জমিয়া বাইবে আস্তে আস্তে খুঁটি দিয়া ডিমগুলি উঠাইয়া একটি গাড়া প্লেটে রাখিবে । তারপরে ইহার চারিধারে ঐ বিলাতী বেগুনের সস ঢালিয়া দিবে । ডিমের উপরে একটু মুন ও গোল মরিচ শুঁড়া ছড়াইয়া দাও ।

খুব গরম গরম খাইতে দিবে ।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত রুটি মাখন খাইতে দিবে । টোট রুটিও দিতে পার ।

১১৯৮ । হাতা চাঁচা ।

—:০:—

উপকরণ ।—ডিম একটি, মাখন দুই কাঁচা ।

প্রণালী ।—একটি লোহার বা কলাইকরা হাতা আন । তাহাতে মাখন দাও । ইহার উপরে ডিমটি ভাঙ্গিয়া দাও । এখন হাতাটি আগুনের কাঁখে রাখ । তাহা হইলে ক্রমে ক্রমে ডিমটি জমিয়া যাইবে । ইহার উপরে ঘূন ও গোলমরিচগুঁড়া ছড়াইয়া দাও । এখন একটা খুন্তি করিয়া আস্তে আস্তে চাঁচিয়া ডিমটা উঠাও । ভোষ কুঁজিতে মাখন মাখিয়া তাহার উপরে ইহা দিয়া দিবে ।

১১৯৯ । নাকালীকাম ।

—:০:—

উপকরণ ।—ডিম ছয়টি, কাতলা বা কই মাছের মাথা একটা, গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, গুরু লক্ষাগুঁড়া দুয়ানি ভর, রাই প্রায় সিকি তোলা, হোয়াইট লেবল উষ্টার সম প্রায় সিকি তোলা, জল আধসের, মাখন এক ছটাক ।

প্রণালী ।—একটি হাড়িতে আধসের জল দিয়া মাছের মূড়া ছাড় । অমনি ইহাতেই ডিম কয়টি সিদ্ধ করিতে দাও । মিনিট পনের পরে ডিমগুলি বাহির করিয়া ঠাণ্ডা জলে ডুবাইয়া দাও । প্রায় আধ ঘণ্টা পরে মাছের শুকরা মাছু পোয়া আন্দাজ থাকিলে নামাইবে । ডিমের খোলা ছাড়াইয়া আড়ে আধ খানা করিয়া কাট ।

সোজা করিয়া বসাইবার জন্য অত্যেক শফেদীর নীচের ছুঁচল মুখটা অল্প কাটিয়া ফেলিতে হইবে। ইহার কুমুম বাহির করিয়া লও। একটি প্লেটে ডিমগুলি বসাইয়া রাখ।

একটি বাঁশের স্লাইস করিয়া ডিমের হলদে গুলি ভাঙ্গিয়া ইহার সহিত প্রায় আধ ছটাক মাখন মিশাও। ক্রমে ইহাতে দুয়ানি ভর হুন, শুকালকা গুঁড়া, গোলমরিচগুঁড়া মিশাও। এই খামিরটা আবার ডিমের খোলার ভিতরে ভরিয়া দাও।

পেঁয়াজটা পাতলা চাকা করিয়া কাটিয়া রাখ। একটি বাটীতে রাই, হুন এবং সস একত্রে গুলিয়া রাখ। এনারে ফুইপ্যান চড়াইয়া বাকী মাখনটুকু ছাড়। চাকা পেঁয়াজগুলি ভাজ। তিন চার মিনিটের মধ্যে লাল হইয়া আসিলে ইহাতে ঐ গোলাটা ছাড়। চামচে করিয়া প্রায় তিন চার মিনিট নাড়। তারপরে মাছের সুপটা ঢালিয়া দিবে। মিনিট চার পাঁচ নাড়িয়া ডিমের উপরে ঢালিয়া দিবে।

অনুপ্রাশন।—ইহার সহিত নারিকেলের রুটী খাইতে দিবে।

১২০০। রুমেলি মালাই।

—২০ঃ—

উপকরণ।—দুই ডিম, দুই ছটাক দুধ, মাখন এক কাঁচা, হুন দুয়ানি ভর, শুকালকা গুঁড়া এক আনি ভর, জাফল গুঁড়া এক আনি ভর।

প্রণালী।—ডিম দুইটা প্রায় চার মিনিট কেটাও। ইহাতে মুন ও লব্ধা ওঁড়া এবং আয়কল ওঁড়া মিশাও। তারপরে কয়েক মাখন ও দুধ মিশাও। এবারে হাঁড়ি করিক্সা উনানে জল চড়াও। একটা ছোট সসপ্যাননে ডিমের গোলাটা ঢাল। এখন এই সসপ্যানটা এক হাতে গরমজলের উপরে ধর আর এক হাতে চামচ লইয়া নাড়িতে থাক। প্রায় আট দশ মিনিটের ভিতরে ইহা নাড়িতে নাড়িতে খোরের মত হইয়া গামিলে নামাইয়া ফেলিবে।

অনুপ্রাশন।—টোষ্ট রুটীতে মাখিয়া ইহা খাইতে দিবে।

১২০১। হামের আমলেট।

প্রণালী।—ঠিক কিমা মাংসের আমলেটের মত করিয়া করিতে হইবে। কেবল ভেড়ার মাংসের পরিবর্তে হাম আগে হইতে রোষ্ট মা সিদ্ধ করিয়া লইয়া তারপরে কিমা করিবে। ইহা আবার ডিমের সহিত মিশাইতে হইবে।

১২০২। পনির দিয়া আমলেট।

উপকরণ।—ডিম দুইটা, মুন প্রায় সিকি তোলা, গোলমরিচ ওঁড়া সিকি তোলা, পার্মিজান পনির আধ ছটাক, গ্রুইয়ার পনির আধ ছটাক, মাখন দেড় ছটাক।

প্রণালী।—ডিম কয়টা ভাঙ। কাঁটা করিয়া মিনিট দুই ফেটাও। তারপরে ইহাতে ঘন, গোলমরিচ গুঁড়া এবং পামিঁজান পনির মিলাও। এবারে ফ্লাইংপ্যানে মাখন চড়াও। ডিমের গোল চাক। একপিঠ হইলে পর গুড়াইয়া মুড়িবার ঠিক আগে ইহাতে গুঁইয়ার পনিরগুঁড়া দিয়া তবে মুড়িবে।

১২০৩। স্নুফে ও কেমোজ।

—:o:—

উপকরণ।—ডিম ছয়টা, আধ গুঁড়া পনির আধ পোয়া, ঘন দুই তিন ছটাক, রুটীর গুঁড়া এক ছটাক, মাখন আধ ছটাক।

প্রণালী।—ছটি ডিমের কুসুম কাঁটা দিয়া ফেটাও। তারপরে ইহাতে পনির গুঁড়া ও রুটীর গুঁড়া মিলাও। ছয়টা ডিমের শফেদি খুব ফেটাইয়া আলাদা রাখ। এবারে গোল ছাঁচে মাখন মাখাও ইহাতে ঐ খামির রাখ। তাহার উপরে শফেদি দাও। এখন বেক কর। মিনিট পনেরর মধ্যে হইয়া যাইবে।

স্নাণ্ডউইচ।

আজকালকার নিয়মে যখন আমরা চায়ে কি সাপারে খাবার আয়োজন করি, তাহাতে অন্ত্যস্ত খাদ্যের সঙ্গে যে কোন রকমের স্নাণ্ডউইচ সাজাইয়া দিয়া থাকি। স্নাণ্ডউইচটা না দিলে অনেকের

মনে হয় যেন চায়ে কিসের একটা অভাব হইয়াছে। বাস্তবিক স্যাণ্ডউইচ করিতে যে বেশী ব্যয় হয় আদৌ তাহা নয়। তবে অল্প খরচে ইহা যেমন পরিষ্কার পরিপাটী দেখিতে তেমনি খাইতেও ভাল লাগে। আরো ইহা নোঙা জিনিষ সেই অল্প সকলেই পছন্দ করে।

স্যাণ্ডউইচ করিতে হইলে এক দিনের বাসী পাউরুটী হইলেই ভাল হয়। শীতকালে টাটকা রুটীর করিতে হইবে কারণ বাসীরুটী অধিক শক্ত হইয়া যায়। বাসী রোষ্টে কি বয়েলের মাংস, পটেড মাংস, হাম, সসেজ, কুরকিট, কোণী প্রভৃতি এবং যে কোন নীকর করা মাংস (মেমের), পনির, পুরা সিদ্ধ ডিম, যে কোন মাছ, চিংড়ী, কাঁকড়া, কিম্বা মাংস এবং পুদিনার চাটনী, শসা প্রভৃতির পর্য্যন্ত স্যাণ্ডউইচ করা যায়। মাখন, রাই সুন, গোলমরিচ শুঁড়া কি একটু মিহি শুঁড়া লকা শুঁড়া সচরাচর স্যাণ্ডউইচে লাগান যায়। স্যাণ্ডউইচের রুটী যতটা পার পাতলা করিয়া এবং বরফির গড়নে কাটিতে হইবে। রুটীর ছিলকা কাটিয়া কেলিতে হইবে।

১২০৪। পনির স্যাণ্ডউইচ।

—:০২:—

উপকরণ।—পনির তিন ছটাক, বাসি পাউরুটী দুইটা, মটর এক পোয়া, বাগানে মশলা চার পাঁচ ডাল, জল পাঁচ ছটাক, পাটমাই পোয়াজ একটা, ঘি দেড়ছটাক, ময়দা আধ তোলা, মাখন এক পোয়া,

রাই হইতোলা, গোলমরিচ শুঁড়া সিকি ভোলা, ছুন আর সিকি ভোলা।

প্রণালী।—কুটীর উপরের লাল ছাল শুলা কাটিয়া ফেল । এখন শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাট এবং ছোড়া ছোড়া রাখিয়া দাও । পেরাজ, বাগানেমশলা, টেম একত্রে কিমা কর । কিমা মাংস এক পোরা জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । মিনিট পনের সিদ্ধ হইলে পর নামাইয়া মিহি করিয়া কিমা কর বাহাতে শুঁড়া হইয়া যায় । ইহার সহিত পনির এবং কিমা মশলাগুলি পুনরায় কিমা কর ।

ফাইপ্যানে বি চড়াও । এই কিমা মাংস সমুদয় মশলার সহিত ছাক । তিন মিনিট নাড়াচাড়া করিয়া এক ছটাক জলে ময়না গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও । বেশ মাখ মাখ হইয়া আসিলে নামাইয়া ফেলিবে ।

এবারে একপোরা মাখনের সহিত রাই, গোলমরিচ শুঁড়া ও ছুন ফেটাও । এতদ্ব্যতীত শ্লাইস কুটীতে এই মাখন মাখাইবে । যত শ্লাইস কুটী হইয়াছে ঠিক তাহার অর্ধেক শ্লাইস কুটীতে মাখন মাখান হইলে পর মাখনের উপর আবার মাংস মাখাইবে । এখন বাকী অর্ধেক শ্লাইস মাখন মাখান কুটীগুলির এক একখানি লইয়া মাংস মাখান কুটীর উপরে এক এক শ্লাইস করিয়া ঢাকিয়া দিবে ।

১২০৫। জলে ডিম পোচ।

—:০:—

প্রণালী।—একটি বড়া বা ফ্রাইংপ্যানে আর পোরাটাক জল চড়াইয়া দাও। জল ফুটিতে আরম্ভ করিলে তিন চারিটা ডিমের এক একটি করিয়া এতোকের মুখের খানিকটা ধোলা খুলিয়া ঐ গরম জলের উপরে আস্ত ঢালিয়া দাও। তিন মিনিট পরে যখন দেখিবে ডিমটা ক্রমেই জমিয়া আসিয়াছে, তখন ফ্রাইংপ্যান নামাইয়া কেলিবে। তারপরে একটা খুঁটি বা কাঠের কি বাশের সাইস করিয়া আর একটি বাসনে উঠাইয়া রাখিবে। উপরে একটু গোলমরিচগুড়া ছড়াইয়া দিবে।

ডিম যে করটা দিবে সব এক একটি আলাদা হইয়াই থাকিবে। ভাজিয়া বেন না যায়। এই জলের উপরে যে সকল শাদা শাদা ফেনার মত ভাসিবে সেগুলি তুলিবার আবশ্যক নাই। ডিমপোচের অন্ত বরাবর টাটকা ডিম আনিবে।

১২০৬। ময়দা দিয়া ডিমের আমলেট।

—:০:—

উপকরণ।—পাটনাই পেরাজ একটা, তিনটা কাঁচালুকা, ময়দা এক কাঁচা, গোলমরিচগুড়া দুয়ানি ভর, ডিম একটা, জল এক ছটাক, ঘি আধ ছটাক।

প্রণালী।—পেঁয়াজ, কাঁচালঙ্কা কিম্বা করিয়া রাখ। এখন ডিম, ময়লা, গোলমরিচ গুঁড়া, জল, নুন, কিম্বা মাংস, পেঁয়াজ ও কাঁচালঙ্কা কুচি সব একত্রে ফেটাও।

এবারে ভাঙরাতে বি চড়াও। এই গোলা ঢালিয়া দাও। এক পিঠ ভাজা হইলে পর শুড়াইয়া লও। তারপরে আর একবার উল্টাইয়া উপরের দিকটা অল্প লালুচে করিয়া ভাজিবে তাহা না হইলে ইহা ছিঁড়িয়া বাইবে।

১২০৭। মেকেরনি ও পনির।

—:0:—

উপকরণ।—মেকেরনি এক ছটাক, ঢাকাই পনির এক ছটাক, দুটি ডিম, দুধের খীর প্রায় এক ছটাক, মাখন আধ ছটাক, মাংসের স্করুয়া প্রায় তিন পোয়া, নুন প্রায় তিন আনি ভর।

প্রণালী।—বুড়া অঙ্গুলির সমান লম্বা করিয়া মেকেরনিগুলি ভাজিয়া রাখ। মোলায়েম করিয়া পনির গুঁড়া করিয়া হাড়িতে স্করুয়া চড়াইয়া দাও। মেকেরনিগুলি ধুইয়া ইহাতে ছাড়। প্রায় তিন কোয়ার্টার ধরিয়া ইহা সিদ্ধ করিতে হইবে। নরম হইলে শুবে নামাইবে।

দুটি ডিমের কুসুম প্রায় পাঁচ মিনিট ধরিয়া ফেটাও। ইহার সহিত খীর এবং প্রায় আধ ছটাকখানেক ঐ স্করুয়া মিলাও। এখন ইহাতে পনির ও মেকেরনি মিলাও। একটি পাই ডিশে ভাল

কল্পিয়া মাখন লাগাও । তারপরে ঝামিরটা ইহাতে চালিয়া দাও ।
এখন ডিমের শকেদি কাঁটা করিয়া ফেনার মত কর । ঐ ফেনাটা
মেকেরনির উপরে দিয়া দাও । এবারে ভাল করিয়া বেক কর ।

১২৩৮ । অয়েলা ।

—:O:—

উপকরণ ।—একটি গোল পাউরুটী, মাখন এক ছটাক, ডিম
আটটা, কমলানেবু বা সরষতীনেবু একটি, জায়ফল আখখানা,
গোলমরিচগুঁড়া সিকি তোলা, নুন তিন আনি ভর ।

প্রণালী ।—সমস্ত রুটীর খোলা ছাড়াইয়া গোল প্লাইস করিয়া
কাটিয়া রাখ ।

ফ্রাইপ্যানে মাখন দিয়া রুটীটা ভাজ । মিনিট তিন চারের
ভিতরে রুটী ভোষের মত লালচে রংএর হইয়া আসিলে তাহার
উপরে একে একে ডিমগুলি জাজিয়া দাও । তিন চার মিনিটের
ভিতরে ডিম জমিয়া আসিলে ইহার উপরে নেবুর রস দাও ।
আরো ছ তিন মিনিট পরে জায়ফলগুঁড়া নুন ও গোলমরিচগুঁড়া
ছড়াইয়া নামাইয়া ফেলিবে ।

১২০৯। পুদিনার স্তাওউইচ।

—:০:—

প্রণালী।—কুটী কাটিয়া মাখন মাখিবে। তারপরে পুদিনার বা ধনেশাকের অথবা নারিকেলের চাটনী এই কুটীতে একটি প্লাইসে করিয়া মাখিবে। তাহার উপরে একটু মুন ছড়াইয়া দাও তারপরে আর এক প্লাইস কুটী দিয়া ঢাকিয়া যাইবে।

১২১০। ডিসে ভর্তা।

—:০:—

উপকরণ।—বেগুন একটী, ঘি বা তেল এক কাঁচা, হলুদ আধ-দ্রিরা, ধনে বাঁটা সিকি তোলা, মুন প্রায় আধ তোলা, পেরাজ একটী, কাঁচা লঙ্কা একটী, হাঁসের ডিম একটী।

প্রণালী।—বেগুন গোড়াইয়া তাহার গোড়া খোসা ছাড়াইয়া ফেল। বেগুনটী বেশ করিয়া চটকাইয়া লও। ঘি বা তেল চড়াও। পরম হইয়া আসিলে ইহাতে পেরাজ কুচাইয়া ছাড়। অল্প নাকড়া চাড়া করিয়া হলুদ ও ধনে বাঁটা ছাড়। কাঁচালঙ্কা ভাঙ্গিয়া দাও। বেশ লাল হইয়া আসিলে বেগুন ঢালিয়া দাও। এইসঙ্গে একটী ডিম ভাঙ্গিয়া দিয়া খুঁটি দিয়া নাড়িতে থাকিবে। ভাজা ভাজা হইলে তবে নামাইবে।

১২১১। ডিমের আমলেট বিলাতী বেগুন দিয়া।

—:0:—

উপকরণ।—কাঁচালকা তিনটা, পেঁয়াজ তিনটা, বাগানে মশলা দু'তিন ডাল, বিলাতী বেগুন দশটা, ডিম দুইটা, মুন আর আধ তোলা, জল এক কাঁচা, গোলমরিচের শুঁড়া সিকি তোলা, ঘি এক ছটাক।

প্রণালী।—কাঁচালকা, পেঁয়াজ, বাগানে মশলা কিমা করিয়া রাখ।

বিলাতী বেগুনের বিচি ও জল বাহির করিয়া পরে প্লাইস করিয়া কাট। ডিম দুটা ভাজিয়া একটা গাঢ়পাত্রে রাখ, এবং কাঁটা করিয়া আর তিন মিনিট ফেটাও। এখন ইহাতে বিলাতী বেগুন ও কিমা মশলা, মুন, গোলমরিচ শুঁড়া সব একত্রে মিলাও। একটা তাম্বুরা বা ফ্রাইংপ্যানেন ঘি দাও। এই ডিম-গোলা ঢালিয়া দাও। তারপরে বধন দেখিবে একদিক জমিয়া আগিয়াছে অমনি শুড়াইয়া এপিঠ ওপিঠ উল্টাইয়া দিবে। রংটা বেশ হলে থাকিবে। যেন পোড়া পোড়া দাগ না হয়। এই প্রকারে শুড়াইলে আমলেটের তিনটা ভাজের মত হয়।

১২১২। ডিমের ফুফু।

—:0:—

উপকরণ।—ডিম তিনটা, মুন আর তিনআনি ভর, গোল মরিচের শুঁড়া আধ তোলা, কাঁচালকা দুটা, পার্লি দু'তিন ডাল, মশলা এক কাঁচা।

অপানী।—ছনী ডিম শঙ্ক করিয়া সিদ্ধ কর। ইহার শাদাটা আলাদা রাখ।

কাঁচালতা, পান্নি একত্রে মিহি করিয়া কিমা কর। ডিমের হল্‌দেটা শুঁড়াইয়া তাহাতে কিমা মশলা, গোল মরিচ শুঁড়া, হুন, ময়দা এবং আর একটি কাঁচা ডিম ভাজিয়া তাহার হল্‌দেটা ইহার সহিত মিশাও। তারপরে ছোট ছোট গোলা কর। এগুলি জলে সিদ্ধ করিয়া সূপে দিবে। পুরুরাতে দিয়া ও সিদ্ধ করিতে পার। আট দশ মিনিটের ভিতরেই সিদ্ধ হইয়া বাইবে।

ইহা ঘিরে ভাজিয়া গোলাওয়ে দিতে পারিবে। ডিমের কুফুর কারীও বেশ হয়।

১২১৩। কচ্ছপের ডিম।

—:০:—

অনেকে কচ্ছপের ডিম বোধ হয় চক্ষে দেখেন নাই এবং নাম পর্যন্ত শোনেন নাই। সেই জন্যে ইহার নাম অনির্দেশেই স্থাপ্য করিবেন। কিন্তু বাস্তবিক ইহা খাইতে বড় ভাল লাগে। ইহার ডিম বড় গোল গোল শাদা ওখলিবার মারবলের মত হয়। প্রথম জলে আট দশ মিনিট রাখিবে তারপরে গরমজল হইতে উঠাইয়া মিনিট তিন চার পরে ভাজিয়া একটু হুন ও গোলমরিচ শুঁড়া দিয়া খাইতে দিবে। ইহার শকেদি তত জমে না কিন্তু হল্‌দেটা জমিয়া যায়। এবং ইহা খাইতে একটু মুখে বালি বালি লাগে। এই ডিম

পেটের ভিতরে যে হলুদে বৎস ছোট ছোট ডিম থাকে সেগুলি ঠিক ডিমের ফুফু র আয় দেখিতে হয়। এগুলি জলে সিদ্ধ করিয়া জুলিয়ান সুপ কিবা ক্রিয়ার সুপে দিলে খাইতে অতি উত্তম হয়। সেই ডিম গুলি আবার মাখন বা ঘি দিয়া ভাজিলে ও বেশ হয়।

১২১৪। হাঁসের ডিমের একু।

—:০১—

উপকরণ।—হাঁসের ডিম দুইটা, ধনেশাক এক আঁটি, তেল দেড় ছটাক, পেরাজ তিনটা, হুন প্রায় সিকিতোলা, কাঁচালকা দুইটা, অথবা শুক্ল লকার শুঁড়া সিকি তোলা।

এণালী।—ধনে শাকের পাতা গুলি বাছিয়া অন্ন কুচাইয়া লও। পেরাজ লম্বা কুচি কাট। কাঁচালকা চিরিয়া রাখ।

ক্রাইপ্যানে তেল চড়াও। পেরাজ ছাড়। মিনিট তিন পরে ধনে শাক ছাড়। মিনিট তিন চার পরে ডিম দুটা ভাজিয়া ইহাতে ভালিয়া দাও। হুন ও কাঁচালকা ছাড়। এবারে খুঁড়িদিয়া ক্রমাগত নাড়িয়া ভাজা ভাজা কর। আর মিনিট সাতের ভিতরে হইয়া যাইবে।

কাঁচালকা যদি না দাও, তাহা হইলে হুন ও শুক্ল লকা শুঁড়া মিলাইয়া রাখিবে। ভাজা হইয়া গেলে তাহার উপরে ছুচাইয়া দিবে।

১২১৫। ডিমের দম।

—:o:—

উপকরণ।—ডিম চারিটা, হলুদ শুঁড়া প্রায় সিকি তোলা, ধমৈ শুঁড়া সিকি তোলা, জীরা শুঁড়া সিকি তোলা, ভাজাধনে জীরা ও গোলমরিচের শুঁড়া সিকি তোলা, শুক্ল লক্ষা শুঁড়া সিকি তোলা, নেবু একটা, মুন প্রায় সিকি তোলা, তেল বা বি এক ছটাক।

প্রণালী।—ডিম গুলি শক্ত সিদ্ধ কর। খোলা ছাড়াও। তেল বা বি চড়াইয়া ডিমগুলি আঁতু ভাজ। ইহার উপরের গা কুচাইয়া আসিলে ইহার উপরে মশলার শুঁড়া ও মুন ছাড়িবে অমনি নেবুর রস ও আধ ছটাক জল দিবে। এই জলে মশলা ডিমের গায়ে মাখ মাখ হইলে নামাইয়া ফেলিবে। ছয় সাত মিনিটের ভিতরে ইহা হইয়া যাইবে।

ভোজন বিধি।—লুচি, কুচী, ভাত এবং গোলাপের সহিতও দেওয়া যায়।

১২১৬। তেঁতুলে দম।

—:o:—

উপকরণ।—হাঁসের ডিম চারিটা, তেল এক ছটাক, মেতি দুয়ানি ভর, তেঁতুল তিন ছড়া, জল আধ পোয়া, শুক্ল লক্ষা শুঁড়া আধ তোলা, মুন আধ তোলা।

প্রণালী :—ডিমগুলি শক্ত সিদ্ধ করিয়া তারপরে খোলা ছাড়াও । হাঁড়িতে তেল চড়াইয়া মেতি ফোড়ন দাও । ফোড়নের ফুটফাট শব্দ ধামিয়া গেলে ডিমগুলি ভাজ । লাল হইয়া আসিলে তেঁতুল গাঢ় করিয়া গুলিয়া তাহার মাড়িটা ইহাতে ঢালিয়া দিবে । বেশ তিন চার মিনিটের ভিতরে মাখ মাখ হইলে নামাইবে । তারপরে খুন ও শুকালকার গুঁড়া একত্রে মিলাইয়া ইহার উপরে ছড়াইয়া দিবে ।

১২১৭ । পাটেড ডিম ।

—:o:—

উপকরণ ।—হাঁস বা মুরগীর ডিম ছয়টা, টক দই এক পোয়া, খুন আর পোন তোলা, শুকালকা গুঁড়া আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া ছয়ানি ভর, ঘি এক ছটাক, গাওয়া ঘি আধ ছটাক, জীরা ভাজা গুঁড়া সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—ডিমগুলি শক্ত সিদ্ধ করিয়া তাহার খোলা ছাড়াও । ইটা একটা কাপড়ে বাঁধিয়া খুলাইয়া দিবে তাহা হইলে ইহার জল করিয়া বাইবে ।

এবারে হাঁড়িতে ঘি চড়াইয়া ডিমগুলি ভাজ । ইহার গা কুঁচাইয়া আসিলে ইহাতে দই ঢালিয়া দিবে এবং খুন দিবে । তারপরে ইহার উপরে জীরা ভাজা গুঁড়া, লঙ্কা গুঁড়া, গোলমরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া সব উপরে গাওয়া ঘি ছড়াইয়া দিবে ।

১২১৮। ডিমের মিরালি।

—:O:—

উপকরণ।—মুরগীর ডিম একটী, দুধ একপোরা, চিনি এক কাঁচা, ত্রাণ্ডি এক চামচ।

প্রণালী।—টাটকা দেখিয়া মুরগীর ডিম আনিবে। একটী পেরা-
লাতে ভাঙ্গিয়া ঢাল। কাঁটা করিয়া প্রায় দুই মিনিট ফেটাও।
তারপরে চিনি দিয়া আবার ফেটাও। বেশ ফেনার মত হইয়া হাল্কা
হইয়া আসিলে ইহাতে কুহুম কুহুম গরম দুধ মিশাইবে তার পরে
ত্রাণ্ডি মিশাইয়া খাইতে দিবে।

ভোজন বিধি।—বাহার গায়ে রক্ত কম ও দুর্বল এই মিরালি
খাইলে আন্তে আন্তে গায়ে রক্ত হয়। এবং অল্প দিনের মধ্যে পাল
বেশ লাল হয়।

১২১৯। ডিমের শিরা।

—:O:—

উপকরণ।—মুরগীর ডিম দুটী, নেবু আধখানা, মিহি শুঁড়। চিনি
দেড় কাঁচা।

প্রণালী।—ডিম দুটী ভাঙ্গিয়া কেবল ইহার শফেদিটা একটি
পেরালাতে রাখ। কাঁটা করিয়া ফেনার মত করিয়া ফেটাও।
তারপরে চিনি মিশাও। এখন ইহাতে নেবুর রস মিশাইয়া রাখ।

ভোজন বিধি।—ইহা শুধু খাইতেও বেশ লাগে। আবার কোন
কোন পুডিংএর সহিতও দেওয়া যায়।

১২২০। ডিম রিষ।

—:0:—

উপকরণ।—মুগগীর ডিম দুটি, গরম জল দেড় পোয়া, মিশ্রিত শুঁড়া এক কাঁচা।

প্রণালী।—ডিমের কেবল শকেদিটা আলাদা করিয়া একটি পেয়ালাতে ঢালিয়া রাখ। গরম জলের সহিত মিলাইয়া তারপরে মিশ্রিত শুঁড়া মিশাও। তারপরে ইহা খাইতে দিবে।

ক্রমে ক্রমে ইহার জলটা কমাইয়া আনিতে হইবে। যখন শকেদিটা হজম করিতে পারিতেছে বোধবে তখন অল্প অল্প করিয়া কুহুমটা দিতে আরম্ভ করিবে। কুহুম দিবারপর হইতে ইহার সহিত দু এক ফোঁটা ত্র্যাণ্ড দিবে। যে দুখ হজম করিতে পারিলে তাহাকে প্রথমে আধ ছটাক দুখ হইতে আরম্ভ করিবে।

এই প্রকারে খাওয়াইলে রোগীর পক্ষেও ভাল। আরো ছোট ছেলেদের জন্য ইহা অতীব উপকারী জিনিষ।

১২২১। পুর পনির।

—:0:—

উপকরণ।—কুটী চার প্লাইশ, ডিম দুটি, পনির দু প্লাইস, ঘি এক ছটাক, সুন প্রায় দুয়ানি ভর।

প্রণালী।—পাতলা করিয়া কুটীর প্লাইশ কাট।

ফ্রাইপ্যানে ঘি চড়াও। কুটী গুলি মুচুচে করিয়া ভাজ। চার মিনিট লাগিবে। তারপরে যে ঘি বাঁচিবে তাহাতেই ডিম ভাজিয়া

দাও এবং নুন দাও । খুস্তি দিয়া নাড়িয়া ডিমটা একর মত করিয়া
আধ গুঁড়া করিয়া ভাজা ভাজা কর ।

এবারে এক প্লাইস রুটির উপরে প্রথমে পনিরের গুঁড়া দাও ;
তার উপরে ডিম দাও, ইহার উপরে আবার পনিরের গুঁড়া
ছড়াইয়া দাও । সব উপরে গোলমরিচ গুঁড়া দিবে ।

অনুপ্রাশন ।—ইহার সহিত রাই এবং ব্রাউন সস দিবে ।

১২২২ । পনির চৌকি ।

—:0:—

প্রণালী ।—পনির প্লাইস প্লাটস করিয়া কাটিবে । তারপরে
ফ্রাইপানে উলটা পালটা করিয়া সেকিবে । অন্ন লাল্চে লাল্চে
দাগ হটলে নামাইবে ।

ভোজনবিধি ।—ইহার সহিত রুটি চৌষ্ট ও মাখনের সহিত
খাইতে হয় । কেহ কেহ শুধু ও খাইয়া থাকে ।

১২২৩ । ডিমের ছোকা ।

—:0:—

উপকরণ ।—নৈনিতাল আলু আটটি, ছাড়ান কলাই তিনটি এক
ছটাক, পেরাজ দুটি, গোলমরিচ গুঁড়া প্রায় আধ তোলা, নুন প্রায়
আধ তোলা, কাঁচা লঙ্কা চারিটি, ডিম তিনটি, বি এক ছটাক, তেজ-
পাতা একখানা, জল প্রায় দেড় পোয়া ।

প্রণালী ।—আলু লম্বার আধখানা করিয়া কাটিবে, পেরাজ চাক কাট ।

ডিম তিনটা শক্ত সিদ্ধ কর । তারপরে লম্বার চার খানা করিয়া কাটিবে ।

কড়ার দি চড়াও, ভেজকাতা ছাড় । ঘিরের খোঁরা উঠিতে থাকিলে আলু ছাড় । মিনিট পাঁচ নাড়া চাড়া করিয়া পেরাজ ছাড় । আলু শাদা করিয়া অন্ন কবিত্তে হইবে । আবার মিনিট দুই নাড়িয়া অন্ন দাও । দুই দিয়া চাক এবং কাঁচালকা দু একটি আস্ত ও দু একটি ভাদিয়া ছাড় । মিনিট সাত আট পরে আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে গোলমরিচ গুঁড়া ছড়াইয়া দাও । তারপরে ডিম দিবে । খুঁত দিয়া নাড়িয়া নামাইয়া কেলিবে ।

ভোজন বিধি ।—ইহা লুচি, কটীর সহিত খাইতে পারা যায় । ইহা যে কোন সাইড ডিশের সহিত আলু সিদ্ধর পরিবর্তে দিতে পারা যায় ।

১২২৪ । শাদাশিরা আমলেট ।

উপকরণ ।—ডিম দুটা, বাগানেমশলা আট দশটা পাতা, গোল মরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, দুই প্রায় তিন আনি ভর, পেরাজ একটি, কাঁচা লকা দুটা, দি আধ কাঁচা ।

প্রণালী ।—ডিম দুটা ভাদিয়া কাঁটার করিয়া এক মিনিট কেটা-ইয়া লও ।

বাগানেমশলা, কাঁচা লকা ও পেরাজ একত্রে কিয়া করিয়া রাখ

এখন ডিমের সহিত কিমা মশলা, গোলমরিচ গুঁড়া ও হুন একত্রে মিশাও।

এবারে ফ্রাইপ্যানে ঘি দিয়া এই সব গোলা একেবারে ঢালিয়া দাও। তলাটা অল্প জমিয়া আসিলেই খুঁটি দিয়া একবার হইতে গুড়াইয়া মুড়িতে আরম্ভ কর। শেষে একবার চুপিঠি উল্টাইয়া দিবে। বেশ বাদামী রংএর উপরে অল্প লালচেটে রং হইবে। কখন ঘোর ভায়াটে রং করিয়া ফেলিবে না।

ইহা পাঁচ সাত মিনিটের ভিতরে হইয়া যাইবে।

১২২৫। টোমাটো আমলেট।

—:o:—

প্রণালী।—তিনটা টোমাটো আনিয়া ছোট ছোট গাইস কাট। ইহার জল ও বিচি বতটা বাহির হইয়া যায় যাইতে দিবে।

পূর্বোক্ত প্রকারে ডিমের গোলা প্রস্তুত করিয়া তাহার সহিত এই কিমা টোমাটো মিশাইবে। তারপরে আধ ছটাক ঘি দিয়া আমলেট তাজিবে।

ভোজনবিধি।—ইহা তুনি খিচুড়ির সহিত এবং চায়ে কটী টোন্ডের সহিত দিতে হইবে।

১২২৬। কিমা মাংস দিয়া স্যাণ্ডউইচ।

—:o:—

উপকরণ।—পনির তিন ছটাক, বাসী পাউরুটী দুইটা, কিমা মটর এক পোয়া, বাগানের মশলাচার পাঁচ ডাল, জল পাঁচ ছটাক,

শটনাই পেরা একটা, বি দেড় ছটাক, ময়দা আধ তোলা, মাখন এক পোয়া, রাই এক তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া এক তোলা, মুন এক তোলা ।

প্রণালী।—পেরা ও বাগনে মশলা একত্রে কিমা কর ।

এক পোয়া কিমা মাংস পাঁচ ছটাক জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । মিনিট পনেরর মধ্যে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে । তারপরে মাংস আবার মিহি করিয়া কিমা কর । ইহার সহিত পনির ও কিমা মশলা মিশাইয়া আবার কিমা করিয়া লও ।

দেড় ছটাক বি চড়াইয়া এগুলি ইহাতে ঢালিয়া দাও । দু চারি-বার নাড়া চাড়া করিয়া ময়দা টুকু এক ছটাক জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও । বেশ মাখ মাখ হইলে নামাইবে । পাঁচ সাত মিনিটের মধ্যে হইয়া বাইবে ।

এক পোয়া মাখন, রাই, গোলমরিচ গুঁড়া এবং মুন একত্রে মিলাও । প্রত্যেক শ্লাইস কুটীতে এই মাখন মাখিবে । তারপরে যত শ্লাইস কুটীতে মাখন মাখান হইয়াছে তাহার অর্ধেক গুলিতে কিমা মাংস মাখিবে । তারপরে বাকী অর্ধেক শ্লাইস মাখন মাখান কুটী ইহার উপরে ঢাকিয়া দাও । এখন বরফির ধরনে কিমা চৌকোণা করিয়া কাটিবে ।

আগে হইতে ও কুটী গুলি নানাপ্রকার গড়নে কাটিয়া রাখিতে পার ।

১২২৭। মাছের ডিমের স্যাণ্ডউইচ।

—:০:—

প্রণালী।—যে কোন মাছের ডিম আনিয়া জলে ভাপাইয়া লও অথবা তেলে কি বিয়ে করিয়া লও। তারপরে এই ডিম প্লাইন করিয়া কটীর উপরে দিতে পার অথবা মাখনের সহিত রাই এবং ডিম মিলাইয়া কটীর উপরে দিবে।

—

১২২৮। ট্যাংরা ছাত্তু ভাজা।

—:০:—

উপকরণ।—মাশরুম বারটা, ডিম একটা, নুন আর তিন আনি ভর, বি দেড় ছটাক, পান্নি চারি পাঁচটা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, নেবু একটা, বিস্কুট গুঁড়া আধ পোরা।

প্রণালী।—টাটকা মাশরুম আনিয়া বোটাদি ছাড়াইয়া ধুইয়া সাক কর। মাশরুম গুলি সিদ্ধ করিয়া রাখ। আর পনের কুড়ি মিনিট লাগিবে।

এবারে একটা বাটীতে ডিমটা ভাজ। কাঁটা করিয়া কেটাও। এখন ঠোঙে পান্নি কুচি, নুন, গোল মরিচ গুঁড়া মিলাও। মাশরুম গুলি এই ডিমের গোলাতে ডুবাইয়া বিস্কুট গুঁড়া মাখিয়া বিয়ে ভাজিবে।

—

১২২৯। ছাম ও আণ্ডা ভাজা।

—:O:—

উপকরণ।—ডিম আটটা, ছাম বা বেকন আট গ্লাইস, বি আধ পোয়া।

প্রণালী।—ক্রাইপ্যানে বি চড়াও। ছাম বা বেকন গুলি ছাড়িয়া ভাল। যেই কুচাইয়া আসিবে নামাইবে। মিনিট সাত আটের ভিতরে হইয়া বাইবে। এখন এই ঘিরে ডিমগুলি এক একটা আলাদা আলাদা করিয়া ভাজিয়া ইহাতে ছাড়িবে। একপিঠ অল্প লালচে রকম হইয়া আসিলেই নামাইবে। মিনিট চারের ভিতরে হইয়া বাইবে।

অনুপ্রাণন।—ইহার সহিত রুটী টোট এবং মাখন দিবে।

১২৩০। মুহাজিরা।

—:O:—

উপকরণ।—মাছ একছটাক, পেরাজ এক কাঁচা, গোল মরিচ গুঁড়া নিকি তোলা, হুন প্রায় নিকি তোলা, নস এককাঁচা, বি-দেড় ছটাক, ময়লা আধ কাঁচা, হাঁসের ডিম দুটি, কাঁচালব্বা দুটি, বাগানে মশলা দুই ডাল।

প্রণালী।—মাছ ভাজিয়া তাহার কাঁটা গুলি বাছিয়া ফেল। পেরাজ, কাঁচালব্বা, ও বাগানে মশলা কিমা করিয়া রাখ। ক্রাইপ্যানে প্রায় এককাঁচা বি চড়াও। কিমা মশলা ছাড়। আধ তাজা হইলে মাছ ছাড়। দুতিন বার নাড়িয়া মধ্যখানে কাঁক করিয়া

মরদা দাঁড় । খুঁজি দিয়া নাড়িয়া মরদাটা ভাল কর । তারপরে
মাছটা টানিয়া ইহার সহিত আবার মিলাইয়া ফেল । ছুরানি ভর
হুন দেও । গোল মরিচ শুঁড়া ও মস দিয়া তিন চারিবার নাড়িয়া
নামাইয়া কেলিবে । পাঁচ ছয় মিনিটের ভিতরে হইয়া যাইবে ।

এবারে ডিম ভাজিয়া ফেটাও । ইহাতে ছুরানি ভর হুন মিলাইয়া
রাখ ।

ফ্রাইপ্যানে আধ কাঁচা ঘি চড়াও । এখন বড় এক চামচ ডিমের
গোলা ইহাতে ঢালিয়া দাও । ফ্রাইপ্যানটা হিলাইয়া ঢাকলীটা
বেশ গোল করিয়া দিবে । বেই এক পিঠ জমিয়া গিয়াছে দেখিবে
ইহার উপরে ঐ মাছের পুত্র অন্ন অন্ন করিয়া দিবে । তারপরে
আমলেটের ছার শুড়াইয়া কেলিবে । এইরূপে প্রত্যেক বারে গোলা
দিবার আগে ফ্রাইপ্যানে একটু করিয়া ঘি দিতে হইবে । আর
আটখানা হইবে ।

ইহা মুরগীর ডিমের করিলেও বেশ ভাল হয় ।

ভোজন বিধি ।—ইহা দ্বিপ্রহরের ভোকে চলিতে পারে ।
সারমাশে (ডিনারের) প্রথমে ও দিতে পার অথবা ঔজের পরে
পোলাওয়ের সহিতও দেওয়া যায় ।

১২৩১ । মেকেরনির চিহ্ন ।

—:o:—

উপকরণ ।—মেকরনি এক ছটাক, গোল মরিচ শুঁড়া আধ তোলা,
হুন প্রায় সিকি তোলা, মাখন দুই ছটাক, গার্মিজন ও গুইয়ার পনির
দুই মিলাইয়া এক ছটাক, মরদা ও খুঁজি মিলাইয়া, আধ পোয়া ।

প্রথমাণী ।—মেকেরনী গুলি প্রায় আধ সের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও । প্রায় মিনিট পনের সিদ্ধ হইলে পর ভাল করিয়া ইহার জল করাইয়া ফেল ।

একটী মসপ্যানে এক ছটাক মাখন দিয়া মেকেরনি গুলি ছাড় । ইহাতে লুন, গোল মরিচ শুঁড়া ছড়াইয়া দাও । দুই রকম পনির হাতে করিয়া শুঁড়াইয়া ইহাতে দাও । মিনিট পাঁচ নাড় । তাহা হইলে পনিরটা গলিয়া যাইবে । তারপরে চামচ দিয়া সবটা মাড়িয়া দাও । এবারে বেশ মিশিয়া গেলে নামাইয়া ফেলিবে ।

এখন ময়দা ও লুজি একত্রে মিশাও । ইহাতে আধ ছটাক মাখন মিশাও এবং তিন কাঁচা জল দিয়া ময়দা মাখ । এবারে বেল । তারপরে দেড় আঙ্গুল চওড়া পাতলা চারি পাঁচটা ফিতা কাট । বাকীটা রুটীর মত করিয়া বেল ।

পাইডিশে মাখন মাখাও । তারপরে পাতলা করিয়া এক পস্তা রুটী পাতিয়া দাও । ইহার উপরে মেকেরনি রাখ । তাহার উপরে আবার আর একখানি রুটি ঢাকিয়া দাও । এখন দুই তিনটা ফিতা উপরি উপরি করিয়া পাইডিশের চারিধারে সাজাইয়া দিবে । এবারে একটা তেলা কাগজ ইহার উপরে বসাইয়া দিয়া তবে বেক করিবে ।

১২৩২ । মেকেরনি ও টোমাটো মস ।

উপকরণ ।—মেকেরনি এক ছটাক, ছাড় এক পোয়া, জল তিন পোয়া, পনির এক কাঁচা, গোল মরিচ শুঁড়া সিকি তোলা, লুন তিন আনি ভর, জারফল আধ খানা, সর এক কাঁচা, টোমাটো মস প্রায় এক ছটাক, ডিম একটি, মাখন আধ ছটাক ।

প্রণালী।—মেকেরণি গুলি খুইয়া একটি কাপড়ে বাঁধ। একটি লমপ্যানে তিন পোয়া কল দিয়া হাড়গুলি চড়াইয়া দাও। ডিমটা ছাড়। ফুটিয়া উঠিলে পর কাপড়ে বাঁধা মেকেরণি ছাড়। আর মিনিট দুড়ি পরে নামাইবে।

একটি বাতীতে টোমাটো সস, সর, গোল মরিচ শুঁড়া এবং হুন একত্রে মিলাইয়া রাখ।

হাঁড়িতে মাখন চড়াও। মেকেরণি গুলি ছাড়। হু একবার নাড়িয়া পনির হাতে করিয়া শুঁড়াইয়া ইহাতে দিবে। মিনিট দুই নাড়িয়া সস ঢালিয়া দাও। তিন চার বার নাড়িয়া নামাইয়া রাখিবে। এবারে ডিমটার খোলা চড়াইয়া চারি ঢাকা কাট। ডিম গুলি মেকেরণিতে দিয়া একবার নাড়িয়া লও। এবারে ইহা ডিশে ঢালিয়া দিবে; এবং এই সঙ্গে চারিধারে ঘিরে ভাজা ছোট পাউরুটী সাজাইয়া দিবে।

১২৩৩। হ্যামের স্যাণ্ডউইচ।

—:0:—

উপকরণ।—হ্যাম আধসের, বাসী মটর রোট আধ পোয়া, মাখন এক পোয়া, রাই দেড় তোলা, হুন প্রায় এক তোলা, বড় রুটী একটা।

প্রণালী।—রুটীর লাল ছিল্কা কাটিয়া কেল। খুব পাতলা এবং চারি কোণা করিয়া রুটী কাট। রুটীর সমান করিয়া হ্যাম স্লাইস স্লাইস কাট।

এবারে মটন মিহি কিমা করিয়া রাখ । মাখন, রাই, ভূন এবং
কিমা মাংস একত্রে কিনাইয়া কটী গুলিতে ছুরি করিয়া মাখাও ।
ভাবপরে বড় গুলি কটি হইয়াছে তাহার অর্ধেক গুলির উপরে এক
এক লাইস ছাম রাখ । ইহার উপরে আবার আর এক লাইস কটি
আঁকা দিয়া দাও ।

১২৩৪ । মটনের স্তাওউইচ ।

—:O:—

প্রণালী ।—হামের লাইসের পরিবর্তে পূর্কোক্ত নিয়মে বাসী
মটন রোটের লাইস কাটিয়া করিবে । কিমা মাংসের পরিবর্তে
পনির দিবে ; অথবা শুধু মাখন ও রাই দিয়াই করিবে ।

একত্রিংশ অধ্যায় ।

—:O:—

প্যাষ্টি ।

(প্রয়োজনীয় কথা ।)

প্যাষ্টি শুনিগেই আমাদেবর বাঙ্গলা পিষ্টেকর কথা মনে আসে ।
বাঙালিক ও প্যাষ্টি এবং পিষ্টেক প্রভেদ অগ্নি । ইহা আমাদেবর

যত্নতঃ আমাদের প্রীচ্য খাদ্য পাক পিষ্টক জাতীয় খাদ্য সমূহের যে
রূপ বাহুল্য দেখা যায় এমনতো ইউরোপীয় খাদ্যপাক দেখা যায় না। *
এমন কি ইউরোপ খণ্ডের প্রাচ্য অংশের লোকেরা—ইটালীয়েরা ইউ-
রোপের অন্যান্য জাতি অপেক্ষা পিষ্টক প্রিয় জাতি। পেষ্টি জাতীয়
খাদ্যে সচরাচর ঘি বা চর্বি দেওয়া হয় বলিয়া উহারা গুরুপাক।

উদ্ভাপের ন্যূনাধিক্যভাভেই প্যাষ্টি, ডাল মন্দ হয়। তুণুলের
ভিতরেই এ সকল জিনিষ সঁকিতে (বেক) করিতে হয়।

লোহার তুণুলে ও ছোট এবং মাঝারি রকম প্যাষ্টির বেক
চলিতে পারে। আর এক প্রকারে ও হইয়া থাকে। খাবারটা
প্রস্তুত করিয়া পাই ডিশে সাজাইয়া দিবে এবং কটীওলার নিকটে
পাঠাইয়া দিলেই তাহারা অনায়াসে ইহা বেক করিয়া দিবে। প্রতি
ডিশে প্রায় চার পয়সা কিম্বা দুই আনা করিয়া লইবে।

প্যাষ্টির জন্ত কাঠের আল বা কাঠ করলার আল ভাল।

নোস্তা বা মিষ্টি প্যাটি, পাই, টাট, পাক ইত্যাদি ইহারা প্যাষ্টির
অন্তর্ভূত ; আমাদের নিমকি, কচুরি প্রভৃতি ও ইহার মধ্যে পড়িতে
পারে। এই সকল প্যাষ্টি জাতীয় খাদ্যের ভিতরে সচরাচর কোম
না কোন রূপ পুর দেওয়া হয়। সে পুর মাছ মাংসের অথবা নিরামিষ
ফল বা পাক শব্দের হয়। অনেক রকম প্যাষ্টি কেক ও আছে।

প্যাষ্টি প্রস্তুত কালে বিশেষ পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন ভাবে কার্য করা
উচিত। চাকি, বেলুন, হাঁচ প্রভৃতি এবং বিশেষতঃ হস্ত দুটা বেন

* লামার্টিন সাহেব বলেন "Pastry is so abundant at Damascus.....he

many varieties elsewhere

কোন রূপে মলিন না থাকে। পেষ্টি, ভাল বা মন্দ হওয়া সেকার উপরেও অনেকটা নির্ভর করে। এমনটা বুঝিয়া আশুনের আঁচ দেওয়া চাই বাহাতে ক্রাষ্ট ওঠে অথচ ভিতর কাঁচা না থাকে। বড় পাই প্রস্তুত কালে বাহাতে চারিদিকে উদ্ভাপ পায় এমন ব্যবস্থা করা উচিত।

প্যাষ্টির ময়দাতে মাখন চর্কি কখন বা ঘিের ভাল রূপে ময়ান দিতে হইবে। ঘি বা গলা চর্কির ময়ান দিতে হইলে প্রথমে অতি পরিষ্কার করিয়া ধুটয়া লইতে হইবে। মাখন গলা হইলে তাহা বরফে জমাইয়া লইতে হইবে। তাহা মা হইলে তেলা তেলা হইয়া যাইবে এবং বেলিবার সময়ও অত্যন্ত মুকিল হয়। তারপরে প্রতিবারে পর্ভা করিয়া খেলিতে হইবে, তবে ইহার ক্রাষ্ট উঠিবে। পাই বা পাকের কোন কোনটাতে পাঁচ পর্ভা হইতে সাত পর্ভা পর্যন্ত ভাঁজ দিতে হয় যত ভাল করিয়া পর্ভা ভাঁজ দিতে পারিবে তত ক্ষুদ্র পাতলা ক্রাষ্ট উঠিবে।

এক এক পর্ভায় তিন ভাঁজ হয়।

মশলা।—ময়দা, মাখন, হুন, চিনি, ঘি, চর্কি, তাড়ি, ছধ, ডিম, নেরু প্রভৃতি প্যাষ্টির উপকরণ।

রাঁধিবার সরঞ্জাম।—শাদা চারিকোণা বড় পাথর অথবা কাঠের চারিকোণা বড় পিঁড়া, সেই অনুসারে বেলুন, তুণ্ডুল, নানা প্রকার চৌনের, কাচের কলাইয়ের, মাটির ছাঁচ, পাই ডিশ, টার্ট ডিশ প্রভৃতি।

পেষ্টির ভিতরে টার্ট প্রভৃতির জায় বে শুলা মিষ্টি হইবে তাহা পুডিংএর মত থাইতে দিতে হইবে। পেষ্টি দিয়া করিতে হয় বালিয়া পেষ্টি র ভিতরে দেওয়া হইতেছে।

ভোজন বিধি।—প্রতীচ্য বড় রকম ভোজে পেটের অন্ততঃ দুইটা
ডিশও দিতে হইবে।

১২৩৫। পাইয়ের জন্ত কাঁচা চর্কির শোধন।

—:0:—

প্রণালী।—ভেড়ার কটিনেশের নিকটে মাংসের যে শাদা শুঁড়া
শুঁড়া শুক রকমের চর্কি থাকে তাহাই ক্রান্তি উঠাইবার জন্ত কাঁচাতেই
ব্যবহার করা হয়। সেই চর্কি আনিয়া প্রথমে ছুরিটা একটু বাঁকা-
ইয়া বাঁকাইয়া কাটিতে থাক। ছুরির মুখে সুতার মত আঁশ
বাহির হইয়া আসিতেছে দেখিবে। যে অবধি এই সকল বাহির
হয় সেই অবধি এই রকম করিতে হইবে। তারপরে তাল
পাকাইয়া রাখ। ইহার পরে চর্কিটা বেলুন দিয়া বেলিয়া মিহি
করিয়া ফেল। সবটা বেশ মোলায়েম হইয়া গেলে আবার তাল
বাঁধিয়া রাখ।

এবারে একটি পাত্রে জল আন। এই জলের উপরে চর্কিটা
রাখ। তারপরে ছুরি দিয়া কাটিয়া কাটিয়া ক্রমাগত ধোও। বেশ
শাদা হইয়া যাইবে। এখন যে অবধি কাজে না লাগাও জলে ভিজা-
ইয়া রাখিবে।

১২৩৬ । প্যাট্টির জন্ত চর্কি ভাপে গালাই ।

—:O:—

চর্কির রগাদি সাক করিয়া ফেল । তারপরে একটি বুয়েমে
রাধিয়া মুখ ঢাকিয়া দাও । একটি ডেকটিতে জল চড়াইয়া দিবে ।
সেই জল ফুটিতে থাকিলে পর তাহাতেই বুয়েমটা বসাইয়া দিবে ।
চর্কি গলিয়া গেলে পর বেশমী কাপড়ের ছাঁকনিতে ছাঁকিয়া ফেলিবে ।
এখন ঠাণ্ডা হইয়া জমিতে দাও ।

—

১২৩৭ । খাস্তা প্যানকেক ।

—:O:—

উপকরণ ।—ময়দা আধসের, মাখন আধ পোয়া, দুধ আধ পোয়া,
বড় নৈনিতালী আলু চারিটা, কচি কাঁচা আম চারিটা, নুন আয়
সিকি তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া আয় সিকি তোলা, পেঁয়াজ ছুটী,
ছোট এলাচ ছয়টা ।

প্রণালী ।—আলুগুলির খোসা ছাড়াইয়া কুচি কুচি করিয়া
বানাও । সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । মিনিট পনেরর ভিতরে সিদ্ধ
হইলে নামাইবে ।

কাঁচা আম এবং পেঁয়াজ কিয়া করিয়া রাখ । একটি পাত্রে
সিদ্ধ আলু, কিয়া আম এবং পেঁয়াজ, দুয়ানি ভর নুন, গোলমরিচ-
গুঁড়া, আধ গুঁড়ান ছোট এলাচের দানা সব একত্রে মিশাইয়া

৩

এবারে ময়দা মাখ ।

প্রথমে এক পোয়া ময়দাতে আধ পোয়া মাখনের ময়দা মাখিবে এবং আধ ছটাক জল দিয়া শানিয়া আলাদা রাখ ।

এবারে বাকী এক পোয়া ময়দা ছয় দিয়া বেশ লজ্জ করিয়া মাখ । এখন প্রথমে ছয়ের নেচিটা প্রায় সিকি ইঞ্চি পুরু করিয়া বেল । এবার মাখনের নেচিটা সিকি ইঞ্চি পুরু করিয়া বেল । এখন একটা চাকলি আর একটা চাকলির উপরে রাখিয়া পূর্বা ভাঁজ বেলিতে হইবে । তবে ইহার খাঁজ বা ক্রাউ উঠিবে । তারপরে ইহা হইতে প্রথমে আট খানি ছোট ছোট চাকলী কাট । প্রায় চার ইঞ্চি চওড়া একটি গোল পিরিচ আনিয়া এই বড় চাকলির উপরে উপর করিয়া রাখিয়া একটি ছুরি দিয়া ইহার চারিদিকে গোলা করিয়া দাগ দাও । এবারে পিরিচ সরাইয়া চাকলি উঠাইয়া লইবে । তারপরে পিরিচের চাকলি হইতে যে ময়দা বাহির হইবে তাহা বেলিয়া আবার চাকলী কাটিবে । এইরূপে বারখানি চাকলি কাটিবে । প্রত্যেক চাকলির উপরে উপরোক্ত পুর দিয়া শুড়াইয়া আমলিটের মত তিন ভাঁজ করিয়া মোড় । সব গুলি হইয়া গেলে তারপরে বেক করিবে ।

১২৩৮ । হাল্কা পেস্ট ।

—:0:—

উপকরণ ।— ডিম দুটি, ময়দা তিন পোয়া, জল প্রায় দেড় পোয়া, মাখন এক পোয়া ।

প্রণালী।—ভিন্নের শফেদি লইয়া একটি কাটা দিয়া ফেনার মত করিয়া ফেটাও।

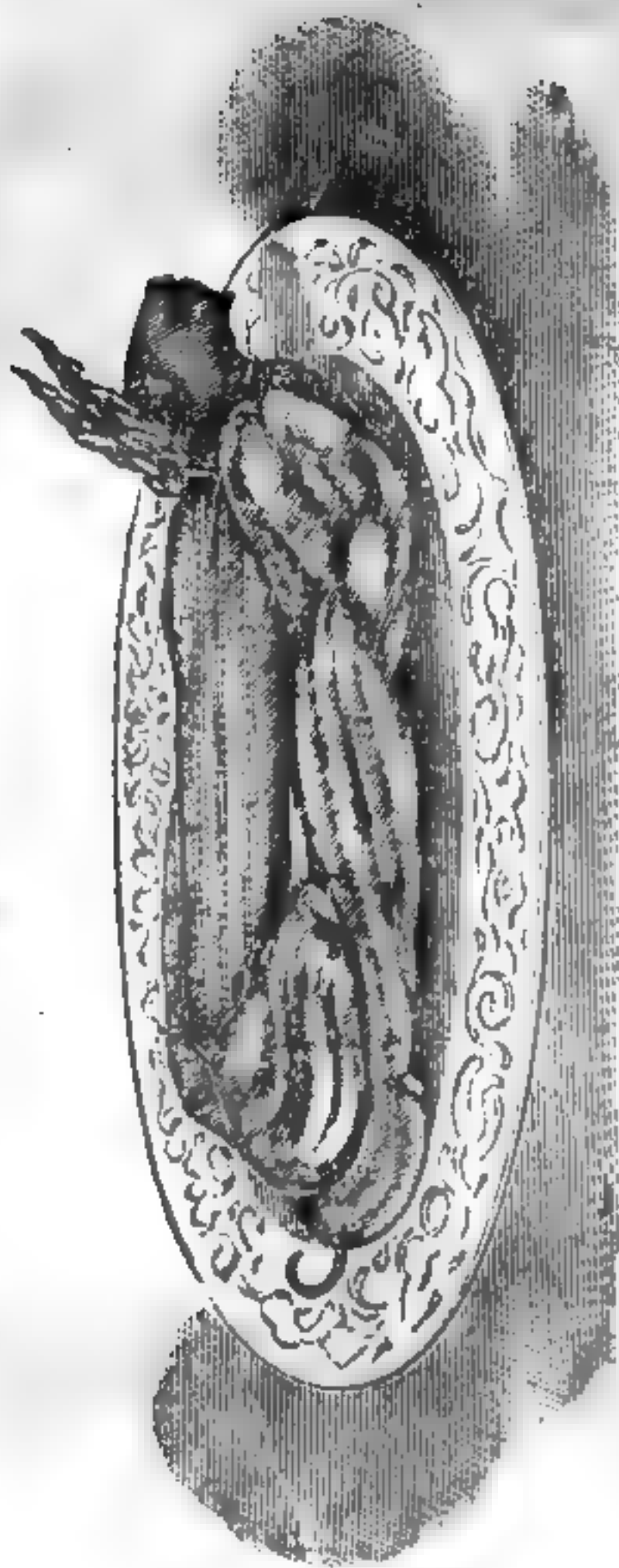
আন্তে আন্তে ইহাতে ময়দা মিশাও। তারপরে অল্প অল্প জল দিয়া খুব শক্ত নেচি কর। এবারে নেচি দুই ভাগ কর। প্রথমে নেচি দুই আলাদা আলাদা সিকি ইকি পুরু করিয়া বেল। একটি নেচির উপরে এই সমস্ত মাখনটা মাখিয়া দাও। ইহার উপরে আর একটা নেচি দিয়া ঢাক। চারিদ্বারে মুখ বন্ধ করিয়া দাও। এবারে তিন পর্জা বেল।

ইহা বে. কোন পাইয়ের উপরে দিতে পার। প্রাত্যহিক আহা-
রের জন্য ইহা ভাল।

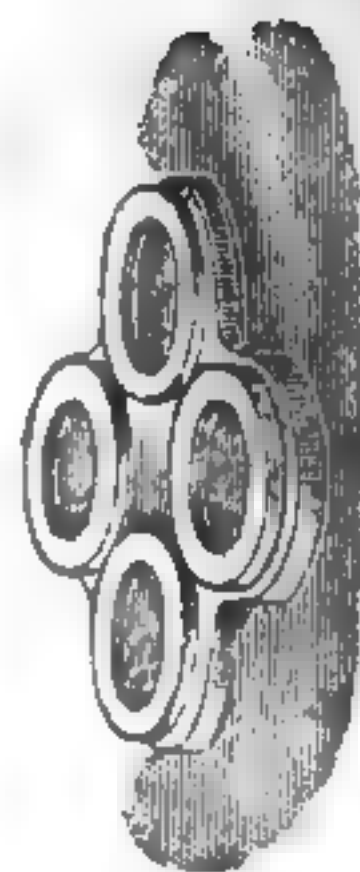
১২৫৯। পাক পেষ্ঠ।

উপকরণ।—১লা নম্বরের ময়দা এক পোয়া, মূতা মাখন তিন ছটাক, জল এক ছটাক।

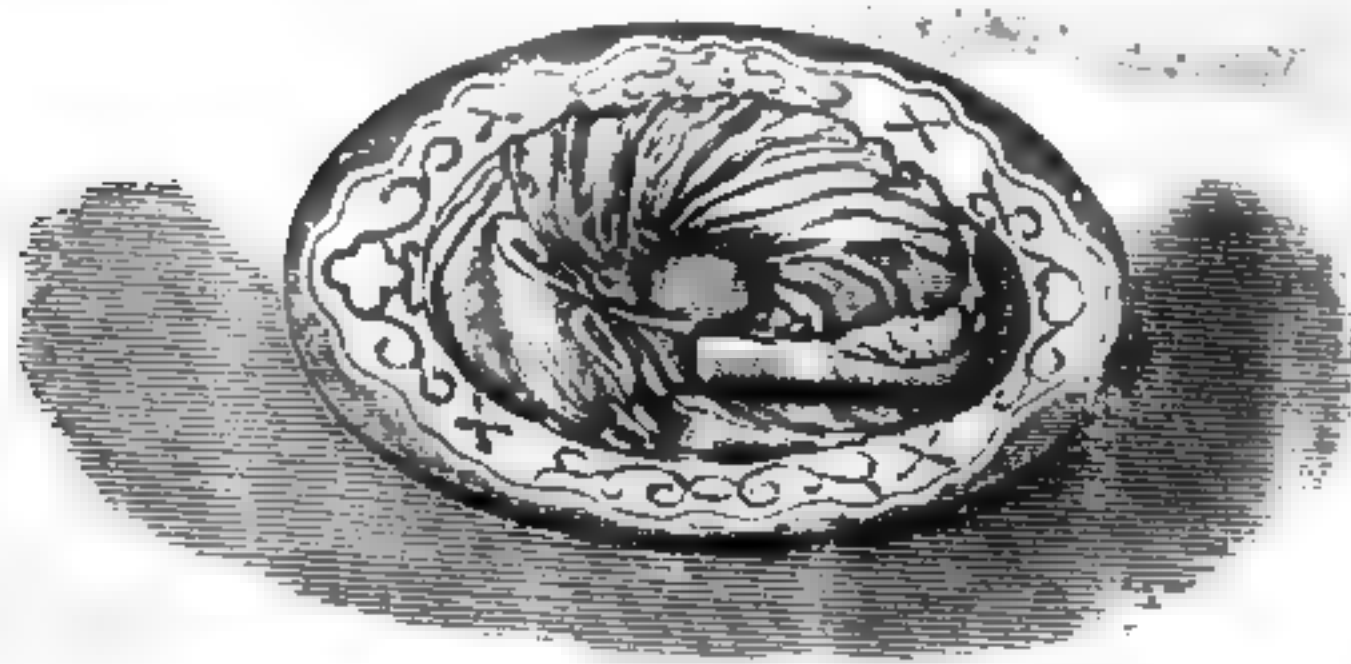
প্রণালী।—ময়দাতে আধপোয়া মাখনের ময়দা মাখ। তারপরে জল দিয়া শক্ত করিয়া নেচি মাখ। এখন এই নেচি দুই ভাগ কর। দুইটা নেচি অল্প অল্প বেলিয়া রাখ। একটা চাকলীর উপরে বাকী এক ছটাক মাখন লাগাইয়া দাও; ইহার উপরে আর একটা চাকলী ঢাকা দাও। চারিদ্বারের মুখ মুড়িয়া দাও। এবারে বেলন তার-
পরে এক পর্জা ভাঁজ দাও; ইহার উপরে একটু শুক। ময়দা ছড়াইয়া দাও। তারপরে আবার পাতলা করিয়া বেল। এখন ইহা প্রায়



আত খরগোষের কাবাৰ।



প্যাটির ছাঁচ।



মটন কাটলেট (প্লেটে সাজান)।

দেড় ঘণ্টা ঠাণ্ডা জায়গায় রাখিয়া দিবে। তারপরে প্যাটির ছাঁচের উপরে বসাইবে।

প্যাটির ছাঁচের মাপে একটা গোল পাতলা চাকলি বসাইয়া দাও। এই চাকলিটা যেন ছাঁচের ধার পর্য্যন্ত আসে। তাহার ভিতরে যে কোন রকম পূর দাও ইহার উপরে আবার একটি চাকলি ঢাকা দাও। তারপরে ছাঁচের কিনারার মাপে ফিতা কাটিয়া ছুট খাক করিয়া বসাইয়া যাইবে। তাহা হইলে বেক করিলে পর অতি পাতলা পাতলা খাঁজ উঠিবে।

পাফ পেট্টা প্রায়ই সকল রকম প্যাটি ও পাকের উপরে বসে।

১২৪০। পাক পেট্টা।

(দ্বিতীয় রকম।)

—১০—

উপকরণ।—মাখন আধসের, ময়দা আধসের, জল প্রায় আড়াই ছটাক।

প্রণালী।—ভাল পাক পেট্টা করিতে হইলে যতটা ময়দা ততটা মাখন খাওয়াইতে হইবে। মাখনটা যেন বেশ শুক রকমের হয়; ইহাতে জুলীয় ভাগ যেন একটুও থাকে না। যদি জুলীয় অংশ একটু আছে মনে হয় তো একটি কাপড়ে করিয়া ধোব্রাইয়া জলটা টানিয়া লইবে।

এবারে ময়দা জল দিয়া মাখ । ভাল করিয়া শানিয়া লও ।
তারপরে একটি বড় তক্তার উপরে রাখিয়া বেল । প্রথমে প্রায়
এক ইঞ্চি পুরু করিয়া বেল । এখন আধপোয়া মাখন ভাঙ্গিয়া ভাঙ্গিয়া
ইহার উপরে দাও তারপরে অল্প শুক্ল গুঁড়া ময়দা ইহার উপরে ছড়া-
ইয়া দাও । এবারে পূর্ভা ভাঁজ কর । হাত আলুনা করিয়া বেলিবে ।
তা না হইলে মাখন বাহির হইয়া যাইবে । প্রায় আধইঞ্চি পুরু করিয়া
বেলা হইলে পর আবার পূর্কের মত ইহাতে আধ পোয়া মাখন দিয়া
তাহার উপরে ময়দার খুশকি ছড়াইয়া তারপরে আবার পূর্ভা ভাঁজ
করিবে । এই প্রকারে আরো দুইবার এই প্রণালীতে বাকী এক
পোয়া মাখন ইহাতে খাওয়াইতে হইবে । তারপরে ইহা যেকোন
পাই বা পুডিংএর উপরে দিয়া বেক করিবে । তুণ্ড ভাল করিয়া
গরম হইলে তবে ইহা বেক করিতে দিবে । পাই ডিশের উপরে
এই পায় পেটে সাজাইয়া দিবার পরে ইহার উপরে একটু মাখন ও
ডিমের শফেদি একটি পালকে করিয়া লাগাইয়া দিবে । তাহা হইলে
বেক করিবার পরে উপরটা ঠিক পালিশের মত চক্চক্ করিবে

১২৪১ । চর্কিদিয়া পায় পেটে ।

—:O:—

উপকরণ ।—ময়দা আধ সের, মাখন আধ পোয়া, চর্কি দেড়
ছটাক, প্রায় আড়াই ছটাক জল ।

প্রণালী ।—প্রথমে ময়দা জল দিয়া শান । তার পরে প্রায় এক
ইঞ্চি পুরু করিয়া বেল । প্রথমে ইহার উপরে এক ছটাক মাখন

দাও । অন্ন ময়দার খুশকি ছড়াইয়া দাও । এখন পূর্তা ভাঁজ করিয়া
বেল । আবার ইহার উপরে চর্কি রাখিয়া আবার মুড়িয়া পূর্তা ভাঁজ
করিয়া বেল । তার পরে আবার বাকী এক ছটাক মাখন ইহার
উপরে দিয়া পূর্তা ভাঁজ করিয়া বেল । এই প্রকারে তিন বার
বেলিতে হইবে । তাহা হইলে বেক করিবার পরে ইহার ভাঁজে
ভাঁজে খাঁজ খুলিয়া দাইবে ।

১২৪২ । পাইয়ের অন্ত্র ক্রাফ্ট ।

—:0:—

উপকরণ ।—ময়দা আধ সের, চর্কি তিন ছটাক, জল তিন
ছটাক, মাখন আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—প্রথমে চর্কি সাক করিয়া মাখনের সহিত পিষ ।
তার পরে ময়দার সহিত চর্কি ময়ানের মত করিয়া মাখ । এবং জল
দিয়া শান । বাকী অংশ অন্ত্র পায় পেটের মত করিতে হইবে ।

১২৪৩ । হাল্কা ক্রাফ্ট ।

—:0:—

প্রণালী ।—হাল্কা ক্রাফ্ট করিতে চাহিলে আধ সের ময়দাতে
আধ সেরা চর্কির ময়ান দিলেই হইবে ।

১২৪৪। টার্টের জন্ম পেট্রে।

—:O:—

উপকরণ।—পেয়া চিনি একপোয়া, ময়দা একপোয়া, গরম দুধ আধ পোয়া, মাখন এক ছটাক, ডিম একটী।

প্রণালী।—প্রথমে ময়দার সহিত চিনি মিলাও। তারপরে মাখনটা ইহাতে ময়দার দাও। ক্রমে দুধ দিয়া নেচি মাখ।

টার্ট ডিশে টার্ট রাখ। তাহার পরে এই নেচি পাতলা করিয়া বেলিয়া ঐ টার্ট ডিশের উপরে বসাইয়া দাও। বাকী নেচি দেড় আঙ্গুল চওড়া কিতার আকারে কাট। তারপরে টার্ট ডিশের কিনারায় সৰু সৰু কিতাগুলি ঘর ঘর করিয়া বসাইয়া যাইবে। তাহা হইলে ইহার ভাল রকম করিয়া ক্রাষ্ট উঠিবে। সব উপরে একটি মুরগীর ডিম ভাঙ্গিয়া তাহার শাদাটা একটি পালকে করিয়া খাঙ্গার উপরে লাগাইয়া যাইবে। তাহা হইলে বেশ চক্চক্ করিবে।

১২৪৫। পর্ভা রুজি বা শর্টক্রাষ্ট।

—:O:—

উপকরণ।—আধ সের ময়দা, পেয়া মিহি চিনি এক ছটাক, মাখন দেড় ছটাক, ডিম দুটী, দুধ এক পোয়া।

প্রণালী।—ময়দার সহিত চিনি মিলাও। তার পরে মাখন মিলাও।

ডিম ছুটা তালিয়া তাহার কুহুম ছুটা লও । কাটা করিয়া প্রায়
দ্বিগুণ পাত ফেটাও । ক্রমে ইহার সহিত দুধ মিশাও । তার-
পরে এই দুধ দিয়া ঐ ময়দা মাখ । এবারে খুব পাতলা করিয়া
বেলিবে । এখন শফেদিটা অল্প ফেটাও । একটি পালকে করিয়া
এই শফেদি লইয়া প্রত্যেক কুটির উপরে লাগাইয়া দিবে । তারপরে
বেক করিবে ।

১২৪৬ । টার্টলেটের ঘরকাটা পেষ্ঠ ।

—:O:—

উপকরণ ।—ময়দা আধ পোয়া, মাখন আধ ছটাক, জল এক
ছটাক ।

প্রণালী ।—ময়দাতে মাখনের ময়দা দিয়া মাখ । তারপরে জল
দিয়া মাখ । ময়দার নেচিটা তিন গুণা করিয়া বেল । তারপরে ছুরি
দিয়া এক আঙ্গুল বা দেড় আঙ্গুল চওড়া করিয়া কাট ।

টার্ট ডিশে প্রথমে টার্ট রাখ । তারপরে ইহার উপরে চারি
কোণা ঘরের মত করিয়া ফিতাগুলি বসাইয়া যাও । তারপরে বেক
কর ।

১২৪৭ । পেষ্ঠ ।

—:O:—

উপকরণ ।—১লা নম্বরের ময়দা একসের, মাখন তিন পোয়া,
ডিম তিনটা, জল দেড় পোয়া ।

প্রণালী।—প্রথমে মাখনটা ভাল করিয়া ধুইয়া রাখ । ডিম
কয়টা ভাঙ্গিয়া কুসুমগুলি আলাদা রাখ । কুসুমগুলি কাঁটার করিয়া
ফেটাও ।

এবারে ময়দাতে মাখন মিলাও । তারপরে আন্তে আন্তে
ফেটান ডিম মিলাও । সব শেষে জল মিশাইয়া নেচি প্রস্তুত কর ।
এই নেচি এখন দুই পর্জা বেল । পাই ডিশের উপরে ইহা বসাইবার
পরে ডিমের শফেদির পোঁচ দিবে । তারপরে বেক করিবে ।

১২৪৮ । বড় মাছের কচুরি ।

—:0:—

উপকরণ ।—বড় মাছ এক পোয়া, তেজগাতা দু খানা, বড়
পেঁয়াজ একটা, কাঁচালকা চারিটা, শুকালকা দুটা, লুম প্রায় আধ
তোলা, হিং একরতি, তাজা জীরা শুঁড়া সিকি তোলা, গরমমশলা-
শুঁড়া সিকি তোলা, ময়দা দেড় পোয়া, জল তিন ছটাক, ঘি প্রায়
দেড় পোয়া ।

প্রণালী।—মাছ খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট । ধুইয়া ফেল । পেঁয়াজ
কটা পাতলা লম্বা কুচি কাট । শুকালকা শুঁড়া করিয়া রাখ । কাঁচা
লকা কুচাইয়া রাখ ।

ফ্রাইপ্যানে এক ছটাক ঘি চড়াও । শাদা করিয়া মাছগুলি কষ ।
কেবলমাত্র ইহার কাঁচাতে ভাবটা চলিয়া যাইবে । যেমন সিদ্ধ

করিলে তেমনি হইবে । তারপরে এই মাছের কাঁটা ছাল সব বাছিয়া কেবল মাছগুলি আলাদা করিয়া রাখ ।

আবার এক ছটাক ঘি চড়াও । পেঁয়াজ গুলি ভাজিয়া উঠাও । তারপরে ইহাতে ডেজপাতা ছাড়িয়া হিং ফোড়ন দাও । যেই হিংটা ফুলিয়া উঠিবে মাছ ছাড়িবে । মিনিট তিন চার করিয়া ইহাতে নুন, গরমমশলায় শুঁড়া, ভাজা জীরা শুঁড়া, কাঁচা লবঙ্গ কুচি, শুক্ল-লবঙ্গা শুঁড়া সব ঢালিয়া দাও ; আরো দু একবার নাড়া চাড়া করিয়া নামাইয়া রাখ ।

এইবারে দেড় পোয়া ময়দাতে এক ছটাক ঘিয়ের ময়দান ও প্রায় সিকি তোলা নুন মিশাও । অল্প অল্প জল দিয়া খুব শক্ত করিয়া ময়দা মাখ । তারপরে ঠেসিয়া ঠেসিয়া বেশ নরম করিয়া লইতে হইবে । চৌত্রিশ খানা লোটী কাট । এক একটি লোটী লইয়া প্রথমে দুই হাতের তেলোতে পাকাইয়া গোল করিবে । তারপরে ঠোঙার মত করিয়া গর্ত করিবে ; ইহার ভিতরে মাছের পুর অল্প অল্প দিয়া মুখ বন্ধ কর । ভাল করিয়া মুখ বন্ধ করিতে পারিলেই কচুরি ভাল হইবে । একধার হইতে ইহার মুখটা পাকাইয়া পাকা-ইয়া শেষ অবধি চলিয়া আসিবে । তারপরে আবার দুইহাতে সেই মুখটা পাকাইয়া সুরু করিয়া দিবে । এখন নেচির ঠিক মধ্যস্থলে মুখটা আগুনে করিয়া টিপিয়া দিবে । একটি ভিজা কাপড় দিয়া এগুলি ঢাকিয়া রাখিবে ।

এখন কড়ায় আধসের ঘি চড়াইয়া দাও । দু তিন খোলার এ গুলি সব বেশ লাগ করিয়া ভাজিবে । কচুরি ভাজিতে সমান আঁচ চাহি

১২৪৯ । জোনিয়া ।

—:O:—

উপকরণ ।—মাংস এক পোয়া, পাউরুটী মোটা তিন লাইস, জল আধ পোয়া, দুধ এক ছটাক, ঘি দেড় পোয়া, তেজপাতা দুখানি, পেরাজ দুটা, কাঁচালক্ষা চারিটা, রুন প্রায় আধ তোলা, গোলমরিচ গুঁড়া দুয়ানি ভর, গরম মশলার গুঁড়া সিকি তোলা, পাতি নেবু একটি, ময়দা এক পোয়া ।

প্রণালী ।—মাংস মিহি করিয়া কিমা কর । পেরাজ দুটা পাতলা চাকা কাটিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে মাংসটা গোলা করিয়া প্রায় তিন ছটাক জল দিয়া চড়াইয়া দাও । প্রায় মিনিট পনের পরে বধন এক ছটাক টাক জল থাকিবে নামাইবে । মাংসটা উঠাইয়া আবার চপার দিয়া কিমা করিয়া রাখ । আর মাংস সিদ্ধ হলে এবং দুধে রুটা ভিজাইয়া দাও । রুটা ভিজিয়া গেলে মোলায়েম করিয়া রুটি চটকাইয়া রাখ ।

এবারে ফুইপ্যানে দেড় ছটাক ঘি চড়াও । তেজপাতা ছাড় ; তারপরে পেরাজ ও কাঁচা লক্ষা কুচি ছাড় । আধ ভাজা হইলে মাংস ছাড়িবে । মিনিট চার পাঁচ মাংস কষিয়া তারপরে রুটা ইহাতে ঢালিয়া দিবে । রুন দাও । আরো তিন চার মিনিট নাড়া চাড়া করিয়া কষ । তারপরে গোলমরিচ গুঁড়া গরম মশলার গুঁড়া নেবুর রস দিয়া দু একবার নড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে । এই পুর হইল ।

এবারে ময়দা রাখ। ময়দাতে নুন ও এক ছটাক বিয়ের ময়দা দাও। তারপরে প্রায় দেড় ছটাক জল দিয়া ময়দা রাখ। বারটা মোটা কাটি। সুচির মত পাতলা করিয়া বেল। অত্যেক চাকলির উপরে একটু একটু পুর রাখ; চাকলির চারিধারে আঙ্গুলে করিয়া একটু জল লাগাইয়া দাও। তার পরে অর্ধ চন্দ্রাকারে মুড়িয়া দাও।

যি চড়াইয়া লাল করিয়া তাজ।

১২৩০। ডিমের পাক।

—:0:—

উপকরণ।—ডিম চারিটা, আলু পাঁচটি, পেঁয়াজ দুটি, বাগানে মশলা ডিম চার ডাল, কাঁচালকা চারিটা, ময়দা এক কাঁজা, জল এক ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা, গোল মরিচ শুঁড়া সিকি তোলা, ময়দা এক পোয়া, যি প্রায় এক পোয়া।

প্রণালী।—পেঁয়াজ দুটি, চাকা কাটিয়া রাখ। বাগানে মশলা ও কাঁচালকা কিয়া করিয়া রাখ। আলু কুচি কুচি করিয়া কাটি। ডিম কয়টি শক্ত সিক কর। তার পরে ইহার খোলা ছাড়াইয়া আবার কুচি কুচি করিয়া রাখ।

তৈয়ে এক ছটাক যি চড়াও। পেঁয়াজ ও কিয়া মশলা ছাড়। ভাজা ভাজা হইলে আলু কুচি ছাড়িবে। মিনিট সাত আট পরে আলু গুলি ভাজা ভাজা হইলে ডিম কুচি ছাড়িবে। নাড়িতে থাক। যখন ইহার কেনা উঠিতেছে দেখিবে তখন আলু ও ডিম চারিধারে

ঠেলিয়া মাঝখানে ফাঁক করিয়া দিবে । ইহাতে ময়দা দাও । খুস্তি করিয়া নাড়িতে থাক । বেশ লাল হইলে আলু ডিম আবার টানিয়া ইহার সহিত মিশাইয়া ফেল । জলের ছিটা দাও । তিন আনি ভর মুন দাও । গোল মরিচগুঁড়া দাও । একবার নাড়িয়া নামাইয়া রাখ । এই পুর হইল ।

এবারে উপরোক্ত পাকের মত করিয়া গড় ; এবং ভাজ ।

১২৫১ । তেরাফি ।

—:0:—

উপকরণ ।—মাখন আধ ছটাক, মুন প্রায় পাঁচ আনি ভর, রাই তিন আনি ভর, পাঁউরুটী বার লাইস, হাঁসের ডিম একটি, গোলমরিচগুঁড়া তিন আনি ভর, ময়দা এক কাঁচা, বি প্রায় আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—একটি পাত্রে মাখন, প্রায় তিন আনি ভর মুন ও রাই একত্রে রাধিয়া ফেটাও । একখানি ছুরি করিয়া প্রত্যেক লাইস কুটীতে এই মাখন মাখাও । এখন একটা কুটীর উপরে আর একটা কুটী উপর করিয়া রাখিবে ; অর্থাৎ দুই কুটীর মাখনের দিকটা একত্রে থাকিবে । এখন একটি ডিম ফেটাও । ইহাতে একটু মুন আর গোলমরিচের গুঁড়া এবং ময়দা মিলাও । জোড়াকুটী গুলি এই ডিমে ডুবাইয়া ডুবাইয়া রাখ ।

এবারে ফ্রাইপ্যানে প্রথমে এক ছটাক বি চড়াইয়া বেশ লাল মুছমুচে করিয়া কতক গুলি ভাজ । তারপরে আবার বি দিয়া বাকী কুটী গুলি ভাজিবে । মিনিট দশ বাবর ভিনবের হইয়া সাইতের ।

জোজন বিধি ।—ইহা গরম গরম মুরগী, বেকন বা হামের সহিত খাইতে দিতে হয়। চায়ের সময় ডিম পোঁচের সহিত ও দিতে পার।

১২৫২ । মুরগীর পাই ।

—:O:—

উপকরণ ।—মুরগী একটি, আলু পাঁচটি, পাটনাই পেরাজ পাঁচটি, দ্বি এক ছটাক, আদা এক তোলা, জল সাত ছটাক, তেজপাতা দুইটা, লঙ্গ তিনটা, চোট এলাচ একটি, দারচিনি সিকি তোলা, মুন প্রায় এক তোলা, সিকি দুই কাঁচা, উষ্টার মস দুই চামচ, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, সূজি এক পোয়া, ময়দা আধ সের, চর্কি আধ পোয়া, ডিম একটি ।

প্রণালী ।—মুরগী আট টুকরা করিয়া কাট আলু ছাড়াইয়া আস্ত রাখ । তিনটা মাঝারি পেরাজের খোসা ছাড়াইয়া আস্ত রাখ । আদা ও দুটা পেরাজ পিষিয়া রাখ । এক ছটাক বি চড়াও । আলু ও আস্ত পেরাজ কষিয়া উঠাও । এবারে মাংসে আদা ও পেরাজ বাটা মাখিয়া এই বিষে ছাড় । মিনিট দশ কষিয়া বেশ লাল হইয়া আসিলে মাংস চারিধারে ঠেলিয়া মধ্যখানে এক কাঁচা ময়দা দাও । ময়দা বেশ লাল হইয়া আসিলে সব মাংসটা একত্রে টানিয়া ইহার সহিত মিলাইয়া লও । দেড় পোয়া জল দেও । জল ফুটিয়া উঠিলে আলু ও পেরাজ ছাড় । এখন আন্তে আন্তে সিদ্ধ

হউক । মিনিট পনের পরে আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে ছুন, গোল মরিচওঁড়া, সিকঁা এবং লস দাও । তারপরে আধপোয়া আন্দাজ ঘেতি থাকিতে ইহা নামাইবে । ঠাণ্ডা হইতে দাও ।

এবারে পেট প্রস্তুত কর । এক পোয়া খুজিতে আধ সের ময়না আর আধতোলা ছুন মিশাও । তার পরে অন্ন অন্ন জল দিয়া বেশ শক্ত করিয়া রাখ । ঠেসিয়া বতটা নরম করিতে পার কর । এখন এই ময়দা দুই ভাগে বিভক্ত কর । এক ভাল ছোট কর, আর এক ভাল বড় কর ।

এবারে চর্কি ঠিক কর । চর্কি আনিয়া ছুরি দিয়া খুড়িয়া ইহাতে হুতার মত যে সব রস আছে বাহির করিয়া ফেল । এখন সব চর্কিটা হাতে করিয়া ভাল পাকাও । তারপরে বেলুন দিয়া বেলিয়া বেলিয়া মিহি করিয়া ফেল । বেশ মিশিয়া মোলায়েম হইয়া যাইলে আবার গোল করিয়া রাখ । এবারে একটি পাত্রে জল আন । চর্কিটা জলের উপরে রাখিয়া ছুরি দিয়া কাটিয়া কাটিয়া ক্রমাগত খোঁও । বেশ শাদা হইয়া গেলে চর্কিটা জলে আবার ভিজাইয়া রাখ ।

এখন ময়দার বড় ভাল এক বিষৎ আন্দাজ গোল করিয়া বেলিয়া তাহার উপরে চর্কিটা রাখ । ইহার উপরে আবার ছোট ভালটা রাখিয়া তারপরে চারিদিকের মুড়ি ভাল করিয়া টিপিয়া টিপিয়া বন্ধ করিয়া দাও । যেন চর্কিটা আশ পাশ দিয়া একটুও বাহির হইয়া না যায় । এখন ইহা একটা বড় তক্তার উপরে রাখিয়া বেলুন দিয়া বেলিতে থাক । প্রথমে চারি কোণা করিয়া বেশ । ইহা হইতে

ক্রান্ত কাট। তারপরে বাকী ময়দা বড় চারিদিকে বিভক্ত করিয়া কাট। দুই ভাগ একটার উপরে আর একটা রাখিয়া পাই ডিশের সমান করিয়া বেলিবে।

বাকী দুই ভাগ একটার উপরে একটা রাখিয়া তিন পর্জা বেল। পাইয়ের নেচি বেলিবার সময় বরাবর খুসকি (শুঁড়া ময়দা) দিয়া বেলিবে।

এইবারে মাংসের প্রোটটা আন। মাংসের উপরে গরম মশলার শুঁড়া ছড়াইয়া দাও। পাইডিশ আন। পাইডিশের তিতরে চারি-ধারে দুই অঙ্গুলি পরিসর স্থানে হাতে করিয়া জল মাখাইয়া দাও। আগের দুই ভাগ ময়দা একত্রে অপেক্ষাকৃত পাতলা করিয়া বেল। ময়দা পাইডিশের তিতরে পাতিয়া দাও। যেখানে জল লাগাইয়াছে সেখানে অঙ্গুলি দিয়া ময়দাটা চাপিয়া বসাইয়া দাও। ইহার উপরে মাংসের টু ঢালিয়া সাজাইয়া দিবে। পাইডিশের চারিদিকের ময়দার উপরে আঙ্গুলে করিয়া জল লাগাইয়া দাও। এখন বাকী বড় নেচি ইহার উপরে বসাইয়া দিবে। আবার চারিদিকে জল লাগাইয়া মক্ক ফিতা দুইটা বসাইয়া দাও। পাইডিশের চারিধার হইতে বাড়তি ময়দা ছুরি দিয়া কাটিয়া ফেলিবে। এখন এই ময়দাতে নানাঞ্কারে ফুল কাটিয়া পাইয়ের উপরটা ইহাঘারা সাজাইয়া দিবে।

এবারে একটি ডিম ভাঙ্গ। ইহার কুসুমটা কেটাও। একটা পালকে করিয়া পাইয়ের উপরে ইহা লাগাইয়া দাও। তারপরে তুণ্ডলের-ভিতরে রাখিয়া বেক কর।

লোহার তুণ্ডল হইলে প্রথমে মিনিট দশ উনানের উপরে চড়াইয়া গরম হইতে দিবে। তারপরে তুণ্ডলের ঢাকনা পরিয়া পাইডিশের

ইহার ভিতরে রাখিয়া দিবে। আবার তুণ্ডুলটা ঢাকিয়া দিবে। তারপরে উপরে নীচে আশুপ দিয়া বেক কর। উপরের অংশ জাল হইয়া উঠিলেই পাই হইয়া যাইবে। এই সঙ্গে ক্রাষ্টিও পর্ভায় পর্ভায় উঠিয়া পড়িবে।

১২৫৬। হাঁসের পাই।

—:O:—

প্রণালী।—হাঁসের পাই ঠিক পুর্কোয় প্রণালীতে করিতে হইবে।

১২৫৭। মটনের পাই।

—:O:—

প্রণালী।—মটন বা পাঁটা ডুমা ডুমা কাটিয়া হু করিবে তারপরে ঠিক উপরিলিখিত প্রণালীতে করিতে হইবে। *

১২৫৮। পাক।

—:O:—

উপকরণ।—আদা এক তোলা, লঙ্গ তিনটা, ছোট এলাচ একটা, দারচিনি সিকি তোলা, পোয়াঙ্গ চারিটা, কালজীরা ছয়ানি ভর,

জীরা ছয়ানি ভর, নুন প্রায় পোন তোলা, গোলমরিচগুঁড়া ছয়ানি ভর, কিয়া মাংস এক পোয়া, হিং দুই রতি, ময়দা এক পোয়া, ঘি আধ সের, জল আধ পোয়া।

প্রণালী।—আদা, লঙ্গ, ছোটএলাচ, দারচিনি, পেঁয়াজ, কাল-জীরা, জীরা সব একত্রে পিষ। হিংটুকু এক কাঁচ। জলে ভিজাও।

মাংস মিহি কিয়া করিয়া তাহাতে বাঁটা মশলা, প্রায় ছয় আনি ভর নুন, গোলমরিচগুঁড়া সব একত্রে মাখ।

তৈয়ে আধ ছটাক থানেক ঘি চড়াও। ইহাতে জলে ভিজান হিং গুলিয়া ফোড়ন দাও এবং মাংস ছাড়। মিনিট দশ পনের পরে মাংস কষা হইলে পর আধ পোয়া জল দাও এই মাংস রস-রস থাকিলে নামাইয়া আবার মিহি করিয়া পিষিয়া রাখিবে।

এখন ময়দাতে প্রায় সিকি তোলা নুন ও এক ছটাক ঘিরের ময়দা মিলাও। তারপরে জল দিয়া নেচি প্রস্তুত কর। সতরটা লোড়ি কাট। ছুটির মত বেলিয়া তাহাতে মাংসের পুর রাখিয়া অর্ধচন্দ্রাকারে মোড়; এবং ঘিয়ে ভাজ।

১২৬৯। ডিমের পাক।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

—:0:—

উপকরণ।—ঘি এক পোয়া, আলু চারিটা, হলুদবাঁটা আধ গিরা, কালসারবাঁটা দুইটা, পেঁয়াজ দুইটা, গোলমরিচগুঁড়া ছয়ানি ভর

কাঁচালঙ্কা তিনটী, ডিম দুইটী, ময়দা প্রায় সাড়ে আট ছটাক, মুন প্রায় আধ তোলা, জল দেড় ছটাক, আটা আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—আলু ও পেঁয়াজ কুচি কুচি করিয়া কাট । ইহাতে হলুদ ও লঙ্কাবাটা মাখিয়া রাখ ।

কাঁচালঙ্কা কিনা করিয়া রাখ ।

কড়ার এক ছটাক ধি দিয়া চড়াও । আলু ও পেঁয়াজ কুচি ছাড় । মিনিট সাত আট নাড়িয়া ভাজা ভাজা কর । তারপরে একটি ডিম ভাজিয়া দাও । এখন ইহাতে গোলমরিচগুঁড়া ও কাঁচালঙ্কা কুচি দাও । তারপরে আধ ছটাক জলে এক কাঁচা ময়দা ও প্রায় সিকি তোলা মুন একত্রে গুলিয়া ডিমের উপরে ঢালিয়া দাও । শেষে বাসন এক কাঁচা জল দিয়া গুলিয়া সেই জলটা ইহাতে ঢালিয়া দাও । দু তিন মিনিট খুস্তি দিয়া নাড়িয়া সব বেশ মাখ মাখ হইলে নামাইবে । এই পুর হইল ।

এবারে আধ পোয়া ময়দা ও আধ পোয়া আটা একত্রে মিলাও । প্রায় সিকি তোলা মুন ও এক ছটাক ধিয়ার ময়দান মাখ । তারপরে বাকী ডিমটী ভাজিয়া ইহার সহিত মাখ । এবারে প্রায় পাঁচ কাঁচা জল দিয়া ময়দা মাখ । বেশ শক্ত করিয়া মাখিবে তারপরে ঠেসিয়া ঠেসিয়া নরম করিবে । ইহা হইতে বারটা লোটি টি কাট । লুচির মত গোল করিয়া বেল । তারপরে ইহাতে পুর দিয়া আবার অর্ধচন্দ্রাকারে মুড়িয়া দাও । এখন একটা গোল পিরিচ বা বাটী ইহার উপরে ঢাকা দাও । বাটার বাহিরে যে ময়দা বাহির হইয়া থাকিবে ছুরি দিয়া কাটিয়া ফেলিবে ।

এখন কড়ায় বা ফ্রাইপ্যানে আধ পোয়া ঘি চড়াও । বি তিন মিনিট পরম হইলে একখানি বা দুখানি করিয়া পাক ছাড়িয়া ভাজ ।

১২৫৭ । খরগোসের পাই ।

—:0:—

উপকরণ ।—খরগোস একটি, সসেজ আধ সের, কিমা ভেড়ার মাংস আধ সের, পেরাজ তিনটা, বাগানেমশলা তিন চার ডাল, গোলমরিচগুঁড়া প্রায় আধ তোলা, হুন আর লশ আমি ভর, বেকন প্রায় যার চৌদ্দ লাইস, শাদা ওয়াইন তিন ছটাক, বড় বড় তেজপাতা আট খানা, গরমমশলাগুঁড়া প্রায় পোন তোলা ।

প্রণালী ।—খরগোসের গলাটা কাটিয়া একটি পাত্রে নিকটে কাৎ করিয়া ইহার সমুদায় রক্ত বারাইয়া লও । তারপরে ইহার ছাল ছাড়াইয়া ফেল । এখন প্রতি সংযোগ হলে ইহা কাট ।

এবারে সসেজ ও কিমা ভেড়ার মাংস ভাল করিয়া মিশাইয়া রাখ ।

পেরাজ ও বাগানেমশলা কিমা করিয়া রাখ ।

গোলমরিচগুঁড়া ও গরম মশলারগুঁড়া একত্রে মিশাইয়া রাখ ।

এবারে সাজাও । একটি চাকনাওলা গাইডিশ আন । ইহার উপরে প্রথমে একস্তর খরগোস রাখ । তারপরে একস্তর কিমা মাংস রাখ । ইহার উপরে কিমা মশলা ছড়াইয়া দাও ; তাহার উপরে

আবার শুঁড়া মশলা দাঁড় ইহার উপরে বেকনের শাইস পাতিয়া দাঁড় সব উপরে ডেজপাতা বিছাইয়া দিবে । এই প্রকারে আর একস্তর সাজাইয়া দিবে । সব শেষে সেই রক্তটাতে * মুন মিশাইয়া ইহার উপরে ঢালিয়া দিবে । তারপরে ঢাকনা দিয়া ঢাকিবে এবং ঘন করিয়া ময়দার আটা করিয়া চারিধারে লাগাইবে যাহাতে একটুও খোলা না থাকে । সারারাতে রুটী বেক করা হুণ্ডলের ভিতরে রাখিয়া দিবে । তারপর দিন রুটীর সঙ্গে সঙ্গে ইহাও বাহির করিয়া আনিবে ।

বস্ত্র শকী প্রভৃতি যে কোন গেমের এই প্রকারে করিতে পারা যায় ।

১২৫৮ । কোণ্ডা প্যাঙ্কি ।

উপকরণ :—ময়দা এক পোয়া, ঘি তিন ছটাক, মাখন দেড় ছটাক, জল আধ পোয়া, হাম এক ছটাক, মুরগী বা ডেড়ার মাংস এক পোয়া, কাঁচালক্ষা চারিটা, মুন প্রায় ছয় আনি ভর, গোলমরিচ-শুঁড়া সিকি তোলা, জায়ফল আধখানা ।

প্রণালী :—দুই প্রকার মাংস একত্রে কিমা কর । কাঁচালক্ষা করুটি কিমা করিয়া রাখ । জায়ফলটি শুঁড়া করিয়া রাখ ।

আধ ছটাক বি চড়াইয়া মাংস ছাড় । আর মিনিট পাঁচ মাত্ৰ নাড়া চাড়া করিয়া কষ । তারপরে ইহাতে আর তিন আনি ভর মুন, কাঁচালকা কুচি, গোলমরিচ গুঁড়া এবং আরকল গুঁড়া ছাড় । খুঁটি দিয়া আরো দু একবার নাড়িয়া নামাইয়া রাখিবে ।

এবারে ময়দা মাখ । ময়দাতে তিন আনি ভর মুন মিশাইয়া তার পরে মাখনের ময়দা মাখ । ক্রমে জল দিয়া শক্ত করিয়া মাখ । পনেরটি লোটি কাট । এতোক লোটি পাতলা চারিকোণা করিয়া বেল । এই চাকলির উপরে পুর ভরিয়া শুড়াইয়া যাও । তারপরে ঘি়ে বেশ লাল করিয়া জালিয়া একখানি পরিষ্কার কাপড়ের উপরে রাখিবে । তাহা হইলে ইহার গায়ের যত বি ঐ কাপড়ে চুষিয়া লইবে ।

১২৫৯ । ঝিনুক ভাজা ।

—:0:—

উপকরণ ।—ঝিনুক বারটা, ময়দা বা বেশন একছটাক, দুই আধ ছটাক, মুন প্রায় সিকি তোলা, শুকালকা গুঁড়া সিকি তোলা, শকেনা আধ ছটাক, জল প্রায় আধ পোরা, তেল আধ পোরা ।

প্রণালী ।—বড় দেথিয়া ঝিনুক আনিবে ; ইহার খোলা খুলিয়া পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া ফেলিবে । একটু মুন মাখিয়া রাখিবে ।

একটি পাত্রে ময়দা, শকেনা, দুই, মুন, শুকালকা গুঁড়া একত্রে মিলাইয়া জল দিয়া গোল । কড়াতে তেল চড়াও । এখন এক একটি ঝিনুক এই গোলাতে ডুবাইয়া ডুবাইয়া তেলে ভাজ ।

১২৬০। ক্রমেক্ষি।

—10:—

উপকরণ।—কিমা মাংস এক পোয়া, ভূমি কলা ছয়টা, পেঁয়াজ তিনটি, কাঁচালকা চারটি, গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, বাগানে মশলা চার পাঁচ ডাল, সিদ্ধ বেকন আধসের, মুন প্রায় সিকি তোলা, ময়দা এক ছটাক, ডিম একটা, দুধ আধ পোয়া, বি প্রায় তিন ছটাক।

প্রণালী।—ভূমিকলা জলা প্রায় দশ মিনিট কাল সিদ্ধ কর। তারপরে এগুলি কিমা করিয়া রাখ। মাংসটাও ভাল করিয়া কিমা করিয়া রাখ।

পেঁয়াজ, বাগানে মশলা, ও কাঁচালকা মিহি কিমা করিয়া রাখ।

ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক বি চড়াইয়া কিমা মশলা ছাড়। আধ ভাজা হইলে মাংস ছাড়। প্রায় সাত মিনিট ধরিয়া কষ। তারপরে মধ্যখানে ফাঁক করিয়া আধ কাঁচা ময়দা দাও। নাড়িয়া লাল কর। তারপরে দুই আঁচলা জল দাও এবং সমস্ত মাংসটা টানিয়া ভাল করিয়া মিশাইয়া ফেল। মুন ও গোল মরিচ গুঁড়া দাও। একবার নাড়িয়া নামাইয়া ফেল।

এবারে বেকন প্রায় তিন আঙ্গুল চওড়া করিয়া শ্লাইস কাট। এক এক শ্লাইসের উপরে এই কিমা মাংস লাগাও তারপরে আর এক শ্লাইস বেকন ইহার উপরে ঢাকা দিয়া দাও। এই প্রকারে সব শ্লাইসগুলি প্রস্তুত কর।

এখন একটা ডিম ভাঙ্গিয়া ফেটাও। ময়দা মিশাও। তারপরে ইহাতে দুধ মিশাও। শেষে একটু নুন মিশাইবে। এইবারে মাংসের জোড়া শ্লাইস গুলি এই গোলা মাথিয়া বিরে বেশ ভাল করিয়া ভাল।

১২৬১। পায়রার পাই।

—:o:—

উপকরণ।—মোট পায়রা দুটি, মুন আর আধ তোলা, ঘি এক ছটাক, জল আধসের, গোল মরিচ শুঁড়া সিকি তোলা, আদা আধ তোলা, ছোট গোল গোল পেঁয়াজ দুইটি, আলু তিনটি, বড় পেঁয়াজ একটি, ময়দা আধ কাঁচা, তেজপাতা দুটি, ছোট এলাচ দুটি, লব তিনটি, দারচিনি দুয়ানি-ডব্ব, মস আধ ছটাক, ডিম দুটি, সিকি এক কাঁচা।

প্রণালী।—পায়রা সাফ করিয়া প্রত্যেকটা চারিটুকরা করিয়া কাট।

নৈনিতালের আলুর খোসা ছাড়াইয়া লম্বায় আধখানা করিয়া কাটি। আদা চাকা কাট। ছোট পেঁয়াজ গুলি খোলা ছাড়াইয়া আস্ত রাখিয়া দাও। বড় পেঁয়াজটি লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ।

একটি ডিম শক্ত সিদ্ধ করিবে। তারপরে ডিমের খোলা ছাড়াইয়া গোল চাকা চাকা করিয়া কাটিয়া রাখ।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও। প্রথমে আলু ও আস্ত পেঁয়াজ গুলি ভাজিয়া উঠাও। তারপরে এই বিরে গরম মশলা ও তেজপাতা ছাড়। ইহার সুবাস বাহির হইলে পেঁয়াজ কুচি ছাড়। মিনিট

চারির ভিতরে পোঁয়াজ লাল হইয়া আসিলে মাংস ছাড় । মিনিট সাত আট পরে মাংস ভাজা ভাজা হইলে একটু ময়দা দাও । লাল করিয়া জল দাও এবং নুন দাও । মিনিট দশ পরে মাংস সিদ্ধ হইয়া আসিলে আলু ও পোঁয়াজ ছাড়িবে । মিনিট চার পরে সস ও সিকি দিবে । হু এক মিনিট পরে গোলমরিচ গুঁড়া দিয়া তবে নামাইবে । এবারে পাইডিশে ইহা ঢালিয়া দাও । উপরে ডিমগুলি সাজাইয়া দিবে ।

এখন ১২৫৩ পৃষ্ঠায় ১২৩৯ নম্বরের পাকপেট প্রস্তুত করিয়া ইহার উপরে বসাইয়া দাও । কিন্তু ১২৬৪ পৃষ্ঠায় ১২৫২ নম্বরের মুরশীর পাইয়ের মত সাজাইবে । উপরে পাররার পা বসাইয়া সাজাইবে । তারপরে বেক করিবে ।

১২৬২ । আলুর পাই ।

—:O:—

উপকরণ ।—বাসীমাংস একপোয়া, পোঁয়াজ তিনটা, ছুন প্রায় ছয় আনিভর, বি প্রায় এক ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া সিকিতোলা, আধ থানা জায়ফল গুঁড়া, আলু ছয়টা, ময়দা প্রায় আধপোয়া, ডিম দুটা, মাখন আধ ছটাক, আমের চাটনী বড় চামচের এক চামচ, ভিনিগার আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—মাংস শ্লাইস শ্লাইস কাট । পোঁয়াজ গুলির খোসা ছাড়াইয়া আঁত রাখ ।

আলুগুলি খোসাতক্ জলে সিদ্ধ করিতে দাও। মিনিট কুড়ি সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া রাখ।

ষি চড়াও। আগে পেঁয়াজ গুলি লাল করিয়া উঠাও। এই ঘিরেতেই মাংস ছাড়। মিনিট চার পাঁচ নাড়িয়া লাল কর। তার পরে ইহার উপরে আধ কাঁচাটাক ময়দা ছড়াইয়া দাও। আবার মিনিট তিন নাড়াচাড়া করিয়া আধ পোয়া জল, মুন, চাটনী ও সিকি সব একত্রে ঢালিয়া দাও। এই সময়ে পেঁয়াজ গুলিও ইহাতে ছাড়। মিনিট দুই পরে ইহাতে গোলমরিচ গুঁড়া ও জায়ফল গুঁড়া ছড়াইয়া দিয়া নামাইয়া ফেলিবে। এবারে একটি পাই ডিশে ঢালিয়া ঠাণ্ডা হইতে দাও।

এখন ইহার জন্য পাকপেটে প্রস্তুত কর।

সিদ্ধ আলু গুলির খোসা ছাড়াও। তারপরে ভাল করিয়া মাড়িয়া রাখ। ডিম দুটি ভাঙ্গিয়া ইহার শফেদি আলুর সহিত মাখ। তিন আনিভর মুন, ময়দা এবং মাখন টুকু ঐ আলুর সহিত মিশাও। এবারে ইহা দুইবার ভাল করিয়া বেলিয়া পাই-ডিশের উপরে চাপা দিয়া দাও। ডিশের পার্শ্বে যে সব ময়দা বাড়িয়াছে সেগুলি ছুঁরিদিয়া কাটিয়া ইহারই উপরে সাজাইয়া দাও। এবারে ডিমের কুসুম দুটি ফেটাও। একটা পাককে করিয়া এই পাইয়ের উপরে ভাল করিয়া লাগাইয়া দাও। তারপরে বেক কর। মিনিট কুড়ির মধ্যে বেশ লাল হইয়া গেলে নামাইবে।

১২৩৩। ছামের প্যাটি।

—:O:—

উপকরণ।—ভেড়ার মাংস বা মুরগীর মাংস তিন ছটাক, ছাম দেড় পোয়া, ডিম দুটি, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, মুন আধ আধ তোলা, আধখানা জায়ফল গুঁড়া, আধ ছটাক মালাই, জল এক ছটাক, মাখন এক ছটাক।

প্রণালী।—ভেড়ার মাংস এবং ছাম প্রথমে আলাদা আলাদা কিমা কর। তারপরে আবার দুই মিশাইয়া কিমা করিবে।

একটি ডিম শক্ত সিদ্ধ করিয়া তারপরে মিহি কুচি কাট। ফুাই-প্যানেনে মাখন চড়াও। কিমা মাংস ছাড়। মিনিট দশ পনের ধরিয়া কষ। ইহার জল ইহাতেই শুকাইয়া যাইবে। তারপরে ইহাতে মুন, মালাই এবং এক ছটাক জল দিবে। খুঁতি করিয়া নাড়িয়া মাংসের সহিত ভাল করিয়া মিশাইয়া ফেল। মিনিট পাঁচ পরে ডিমগুলি গোলমরিচ গুঁড়া ও জায়ফল গুঁড়া দিয়া নামাইবে।

এবারে ভাল রকম পাক পেটের * ময়দা প্রস্তুত কর। গোল গোল প্যাটির ছাঁচ আন।

নেচি বেলিয়া ছাঁচ ফেলিয়া মাপ। তারপরে এই চাকলীটা প্যাটি প্যানেনের ভিতরে বসাইয়া দিবে। এখন ঐ প্যাটা স্থানের ভিতরে মাংসের পুর দাও। ইহার উপরে আবার নেচি বেলিয়া ছাঁচ কাটিয়া প্রথমে এক পোস্ত ঢাক। ঢাকিবার আগে চারিধারে আঙ্গুলে করিয়া জল লাগাইয়া দাও। তারপরে আঙ্গুল দিয়া চারিধারে টিপিয়া ভাল করিয়া মুখ বন্ধ করিয়া দিবে। আবার ছাঁচের চারিধারের কিনারায় মাপিয়া ময়দার ফিতা কাটিয়া বসাইয়া

* ১২৫৫ পৃষ্ঠায় ১২৪১ নম্বরের “চর্কি দিয়া পাকপেট” দেখ।

দিবে । সব শেষে ইহার উপরে ডিমের পোঁচনা দিবে । এবারে
তুণ্ডুলে সেকিয়া লইতে পার । প্রায় আধ ঘণ্টা লাগিবে ।

আর তানা হইলে চর্কি চড়াইয়া ভাজিবে । যি দিগা ভাজিগে
প্যাটির গন্ধটা ঠিক হয় না ।

১২৬৪ । চিংড়ীর প্যাটি ।

—:0:—

উপকরণ ।—কুঁচা চিংড়ী আধ সের, কাঁচালক্ষা পাঁচ ছয়টা
গোলমরিচ গুঁড়া প্রায় আধ তোলা, নুন প্রায় আধ তোলা, যি
এক ছটাক, ডিম তিনটি, চর্কি আধসের, পেঁয়াজ দুটী, বাগানে
মশলা চার পাঁচ ডাল, সরিষা তেল আধ ছটাক, ডেলা ক্ষীর আধ
ছটাক ।

প্রণালী ।—চিংড়ী গুলির খোসা খুব ভাল করিয়া ছাড়াইয়া ফেল ।
ভাল করিয়া ধোও ।

কাঁচালক্ষা গুলি মিহি কুচি কাটিয়া রাখ ।

পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা কিয়া কর ।

দুটী ডিম শক্ত সিদ্ধ কর । তার পরে তাহার খোলা ছাড়াইয়া
ডিম দুটী মিহি কুচি করিয়া রাখ ।

এবারে কড়াতে সরিষা তেল চড়াইয়া দাও । মাছ গুলি ছাড় ।
চার পাঁচ মিনিট নাড়া চাড়া করিয়া ইহা অন্ন কষিয়া লও । তার
পরে শিলে পিষিয়া ফেল ।

আবার কড়ার আধ ছটাক ঘি চড়াও। ডেলা ফীরটা ভাজিয়া উঠাও। তারপরে কিমা পেঁয়াজ ও বাগানে মশলা ছাড়। দু তিন মিনিট নাড়া চাড়া করিয়া মাছ ছাড়। মিনিট পাঁচ করিয়া তার পরে ইহাতে মুন, কাঁচালঙ্কা গোলমরিচ শুঁড়া ও ডালা খীর হাতে করিয়া শুঁড়াইয়া দাও। শেষে ডিমের কুচি ছাড়িয়া দুই বার নাড়িয়া নামাইয়া ফেলিবে।

তার পরে পুরোঁজ প্যাটির ন্যায় পাক পেট্টে প্রস্তুত করিয়া গড়িবে। উপরে ডিমের পোচনা দিবে। তার পরে বেক করিবে।

১২৬১। চিংড়ীর পাক।

উপকরণ।—কুচা চিংড়ী এক পোয়া, মাঝারি পেঁয়াজ আধ পোয়া, শুঁড়া হলুদ আধ কাঁচা, মুন প্রায় সিকি তোলা, কাঁচালঙ্কা চারিটা, গোলমরিচ শুঁড়া সিকি তোলা, ঘি এক কাঁচা।

প্রণালী।—চিংড়ীর খোলা পরিষ্কার করিয়া ছাড়াইয়া রাখ।

পেঁয়াজ গুলি চাকা কাটিয়া রাখ। কাঁচালঙ্কা কুচাইয়া রাখ।

একটু ঘি চড়াও। পেঁয়াজ ও মাছ গুলি ছাড়। হলুদ শুঁড়া ও মুন দাও। মিনিট তিন নাড়া চাড়া করিয়া এক ছটাক জল দাও; আবার মিনিট চার নাড়া চাড়া করিয়া জল মরিয়া গেলে পরু ইহাতে কাঁচালঙ্কা কুচি ও গোলমরিচ শুঁড়া দিয়া দু তিন বার নাড়িয়া নামাইয়া ফেল।

এবারে পাক পেট প্রস্তুত কর।

নেচি বেলিয়া তাহার উপরে একটি পিরিচ উপর করিয়া রাখ। তারপরে একটি ছুরি দিয়া চাকলিটা পিরিচের মাপে গোল করিয়া কাটিয়া ফেল। এখন ইহার এক দিকে পুর দাও। তারপরে অর্ধ চন্দ্রাকারে মোড়। চারিধারে একটু জল লাগাইয়া বেশ করিয়া টিপিয়া বন্ধ করিয়া দাও। তারপরে বেক কর। ইহা চর্ষি দিয়া ভাজিতে ও পার।

১২৬৬। গোলাচি প্যাটি।

—:O:—

প্রণালী।—হামের স্যাণ্ডউইচ প্রস্তুত করিবে। তারপরে দুধ, ময়দা ও অল্প পরিমাণে শফেদা গুলিবে এখন স্যাণ্ডউইচ গুলি ইহাতে ডুবাইয়া ডুবাইয়া ঘি বা চর্ষিতে ভাজ।

১২৬৭। অয়েষ্টের প্যাটি।

—:O:—

উপকরণ।—কাঁচা চর্ষি এক পোয়া, ময়দা আধ সের, নুজি তিন ছটাক, নুন প্রায় একতোলা, জল আধসের, ডিম একটি, বিহুক (অয়েষ্টার) এক পোয়া, কিমা ভেড়ার মাংস দেড় পোয়া, ঘি এক

সতরটা, কাঁচালকা ছইটা, গোলমরিচগুঁড়া আধ তোলা, গরম-মশলারগুঁড়া সিকি তোলা, সিকি আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—কাঁচাচর্কি আনিয়া প্রথমে জলে ভিজাইয়া দাও ; তাহা হইলে শক্ত হইয়া যাইবে । তারপরে এই চর্কি হাতে করিয়া থেসিয়া ভাল পাকাইয়া রাখ । এখন এই চর্কিটা বাঁহাতের উপরে রাখিয়া ছুরি দিয়া মিহি মিহি শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাট । উহার যে সকল রস (অর্থাৎ স্ততার স্তায় ছিব্ড়া) ছাল ইত্যাদি থাকিবে তাহা ছুরিতে আপনিই লাগিয়া যাইবে । ছুরির মুখে যতবার সেই রসাদি লাগিয়া যাইবে ততবার ছুরি সাফ করিয়া ফেলিবে । এইরূপে চর্কিটা পরিষ্কার করিতে হইবে ।

এখন আধসের ময়দা আন । ইহা হইতে একছটাক ময়দা গুঁড়ার জন্ত রাখিয়া দাও । বাকী সাত ছটাক ময়দার সহিত তিন ছটাক সূজি আর প্রায় সিকি তোলা মুন মিশাও । তারপরে সাড়ে পাঁচ ছটাক জল দিয়া খুব চট্কাইয়া দশ বার মিনিট ধরিয়া থেসিয়া থেসিয়া বেশ শক্ত করিয়া মাখ । এখন ছইটী ভাল করিয়া ভাগ কর । একটী ছোট ও একটী বড় । প্রথমে বড়টা বেশ গোল করিয়া বেল । উহার উপরে চর্কি গোল করিয়া রাখ । তাহার উপরে ছোট তালটা বেলিয়া রাখ । এখন চর্কিটা ঠিক মাঝখানে রাখিয়া উপরে নীচের ময়দা একত্রে রাখিয়া চারি-ধারের ময়দার মুখ ভাল করিয়া মুড়িয়া ফেল । এখন ময়দার উপরে নীচে খুস্কি লাগাইয়া প্রায় একহাত পরিসরে গোল করিয়া বেল । এবারে চারি পাঁচ টুকরা করিয়া কাট এবং আবার একটার উপরে একটা সাজাইয়া রাখ । খুস্কির ছিটা দিয়া আবার বেল ।

এই প্রকারে দু'তিন বার বেলা হইলে পরে ময়দাটা দুই ভাগ করিয়া কাট ।

একভাগ ময়দা হইতে বারটি ছাঁচের জন্ত এক আঙ্গুল চওড়া এবং অর্দ্ধ সিকি ইঞ্চি পুরু ছাঁচের বেড়ের সমান করিয়া চব্বিশটি ফালি কাটিয়া রাখিবে । তার পরে ফালি কাটিয়া বাকী যে ময়দা থাকিবে ; তাহা অপর অর্দ্ধ ভাগ ময়দার সহিত মিশাইয়া খুব পাতলা করিয়া বেলিবে । ইহার উপরে ছাঁচ রাখিয়া যে কয়খানা চাকুলি কাটিতে পার কাট । তারপরে বাকী ময়দা আবার একত্রে মিশাইয়া পাতলা করিয়া বেল । আগের মত আবার ময়দার উপরে ছাঁচ রাখিয়া চাকুলি কাট । সবশুদ্ধ চব্বিশখানা চাকুলি কাটিতে হইবে । প্রথমে একটি চাকুলি ছাঁচের উপরে রাখিতে হইবে ; তাহার মধ্যখানে পুর রাখিয়া আবার আর একটি চাকুলি ইহার উপরে দিয়া ঢাকা দাও । ঢাকা দিবার সময় ইহার চারিধারে আঙ্গুলে করিয়া জল লাগাইয়া দিতে হইবে । তারপরে অঙ্গুলি দ্বারা টিপিয়া টিপিয়া বসাইয়া দিবে । এখন ইহার উপরে চারিধারে আবার জল লাগাইয়া দুইটা করিয়া ফালি বসাইয়া দিবে । এবারে একটি ডিম গুলিয়া রাখ । একটি পালকে করিয়া প্যাটার উপরে ডিমের গোচনা দাও । তাহা হইলে বেক করিবার পরে বেশ লাল হইবে । বেক করিতে প্রায় আধ ঘণ্টা অথবা তিন কোয়ার্টার সময় লাগিবে ।

প্যাটারপূর ।—চারিটা পেরোজ, পান্নি ও কাঁচালকা একত্রে কিয়া করিয়া রাখ । কিছুকের উপরের খোলা ছাড়াইয়া কেবল শাঁসটা লও । ধুইরা রাখ । এবারে আধটুক সি চড়াইয়া এগুলি ছাড় ;

মিনিট সাত আট ধরিয়া কব । ইহার জলটা মরিয়া গেলে পর নামাইয়া অতি মিহি কিমা করিয়া লইবে ।

আবার আধ ছটাক ঘি চড়াও । কিমা মসলা ছাড় ; মিনিট চার নাড়াচাড়া করিয়া ভেড়ার কিমা মাংস ছাড় । মিনিট সাত পরে ইহা অগ্নিকষা হইয়া আসিলে পর কিছুকের কিমা মাংস ছাড়িবে অমনি ছুন দিবে । আরো সাত আট মিনিট নাড়াচাড়া করিয়া মাংস চারিধারে সরাইয়া দিয়া মাঝখানে আধ কাঁচাটাক ময়দা দাও নাড়িয়া নাড়িয়া ময়দা লাল কর । তারপরে আধ পোয়াটাক জল দাও । মিনিট দুই পরে ইহার উপরে সিকিঁকাঁচা গোলমরিচ গুঁড়া ও গরম মসলার গুঁড়া দুয়ানি ভর ছড়াইয়া দিবে । এখন ইহাতে এক কাঁচা সিকিঁ ও সস এক কাঁচা দিবে । বেশ রস-রস থাকিতে নামাইবে ।

দ্বাত্রিংশ অধ্যায় ।

১২৬৮ । মুরগীরকারী ।

—:O:—

উপকরণ ।—একটি মুরগী, আলু আটটি, বি এক ছটাক, হলুদ এক গিরা, শুক্লালঙ্কা তিনটা, নুন প্রায় আধ তোলা, দই আধ পেয়ালা, পেঁয়াজ দুইটি, জল আধসের ।

প্রণালী ।—মুরগী আট বা দশ টুকরা করিয়া কাট এবং ধুইয়া রাখ । আলুর খোলা ছাড়াইয়া আধখানা করিয়া কাট । পেঁয়াজগুলি লম্বা কুচি কাট । হলুদ শুক্লালঙ্কা একত্রে পিষিয়া রাখ ।

হাঁড়িতে বি চড়াও । মাংস ছাড় । নুন, দই, হলুদ ও লঙ্কাবাঁটা হাঁাতে ঢালিয়া দাও । খুঁটি করিয়া নাড়িয়া দিয়া হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া দিবে । মাঝে মাঝে নাড়িয়া দিবে । তারপরে মাংসের যে জল বাহির হইবে তাহা আবার হাঁাতেই শুকাইয়া গেলে পর, এবং মসুলা গুলি হাঁড়ির গায়ে লাল হইয়া লাগিয়া গেলে, তারপরে একটু একটু জলের ছিটা দিয়া নাড়িতে থাকিবে । মাংস বি ছাড়িলে পর একেবারে জল দিবে এবং আলু দিবে । মিনিট দশ পনের পরে আলু ও মাংস ভাল করিয়া সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে । ইচ্ছামত এই সময়ে হাঁাতে একটু তেঁতুল গুলিয়া অথবা দু চার চির কাঁচা আমও দিতে পার ।

১২৬৯। রান্ধতা।

—:০:—

উপকরণ।—ঘি-ওলা চিংড়ী ছয়টা, দই আধ পোয়া, পেঁরাজ তিনটি; আদা আধ তোলা, হলুদ এক গিরা, গুক্রালকা একটি, জীরামরিচ সিকি তোলা, বড় আলু হুটী, ঘি আধ ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা।

প্রণালী।—চিংড়ীমাছের পোষাক ছাড়াইয়া ফেল। কেবল মাথার পাগড়ি থাকিবে। মাছগুলি ধুইয়া রাখ।

পেঁরাজ, আদা, হলুদ, গুক্রালকা, জীরামরিচ সব আলাদা আলাদা করিয়া পিষিয়া রাখ।

আলুর খোসা ছাড়াইয়া কুচি কাট।

এবারে হাঁড়ি চড়াইয়া ঘি দাও। আলুগুলি ভাল করিয়া কবিরিা উঠাও। ইহাতেই বেন এক রকম সিদ্ধ হইয়া যায়। এবারে বাকী ঘি-তে চিংড়ী মাছ ছাড়। মাছ লাল হইয়া আসিলে নামাইয়া ছুরি দিয়া চাকা চাকা করিয়া কাটিবে। মূড়াগুলি আস্ত থাকিবে। তারপরে এই ঘিয়েতেই বাটা মশলাগুলি ছাড়। প্রায় পাঁচ সাত মিনিট ধরিয়া লাল কর; তারপরে ইহাতে দই ঢালিয়া দাও। ইহার সহিত দইও বেশ লাল হইয়া গেলে মাছ এবং আলুগুলি দিবে। এই সময় নুন দাও। তারপরে বেশ ভাজা কারীর মত হইলে নামাইবে।

১২৭০। দোমাছাকারী।

—:০:—

উপকরণ।—সরিষা তেল এক ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা।
বড় বাগদাচিংড়ী দশটা, আলু আটটি, পটোল দুটি, তপসী মাছ
দশটি, করুণা দশটি, হলুদ দেড়গিরা, শুকালঙ্কা তিনটা, পেরাজ দেড়
ছটাক, জল আধ সের।

প্রণালী।—বাগদাচিংড়ীর মূড়া ও ল্যাজার খোসা রাখিয়া
দিবে। গায়ের খোসা ছাড়াইয়া কেলিবে। তপসীমাছের শুয়ো
কাটিয়া আন্ত রাখিয়া দিবে। বেশ ভাল করিয়া ধুইয়া ফেল।

আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ।
পটোল লম্বায় চিরিয়া তারপরে আড়ে চারখানা করিয়া কাট।
করুণাগুলি চিরিয়া বিচি বাহির করিয়া রাখ।

আধ ছটাক পেরাজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। হলুদ, লঙ্কা,
বাকী এক ছটাক পেরাজ গিষিয়া একত্রে রাখ।

এবারে তেল চড়াও। মিনিট তিন পরে তেল হইয়া গেলে
ইহাতে কুচান পেরাজ ছাড়। পেরাজ আধ ভাজা হইলে চিংড়ীমাছে
বাঁটামশলা মাখিয়া এই ঘি়ে ছাড়। বাসনটা এক ছটাক জল দিয়া
ধুইয়া সেই জলটা ইহাতে ঢালিয়া দাও। মিনিট সাত আট ইহা
কষিলে পর আলু ও পটোল ছাড়। আরো মিনিট তিন কষিয়া
তারপরে সাত ছটাক জল দাও। এই সময়ে নুনও দাও।
মিনিট দশ পনের পরে আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে তপসীমাছগুলি

এবং করুণা দিবে। তারপরে আরো মিনিট পাঁচ সাত পরে নাগাইয়া ফেলিবে।

ভোজনবিধি।—ইহা গরম ভাতের সহিত খাইতে ভাল।

১২৭১। ইসাকু।

—:O:—

উপকরণ।—বড় বাগদাচিংড়ী বারটা, বড় বেগুন আধখানা, আলু দশটা, তেল এক ছটাক, পেঁয়াজ চারিটা, হলুদ বড় এক গিরা, ধনে প্রায় আধ তোলা, জীরামরিচ বাটা আধ তোলা, শুকালকা দুটা, জল এক পোয়া, মুন প্রায় ছয় আনি ভর।

প্রণালী।—চিংড়ী খোলা ছাড়াইয়া আন্ত রাখ এবং ধুইয়া ফেল।

আলুগুলি লম্বায় আধখানা করিয়া কাট। বেগুনের খোসা ছাড়াইয়া মোটা আধ-চাকা করিয়া কাট।

পেঁয়াজগুলি চাকা কাটিয়া রাখ। হলুদ, ধনে, জীরামরিচ, শুকালকা সব পিষিয়া একত্রে রাখ।

এবারে তেল চড়াও। পেঁয়াজগুলি ছাড়। পেঁয়াজগুলি আঁধা ভাজা হইলে পর বাটা মশলা ছাড়। প্রথমে প্রায় দশ বার মিনিট জলের ছিটা দিয়া দিয়া বেশ লাল করিয়া কষ। তারপরে ইহাতে মাছ ও তরকারী ছাড়িয়া মিনিট দু তিন নাড়া চাড়া করিয়া প্রায় দেড় পোয়া জল দিবে, অমনি নুন দিবে। চাকা দাও। যদি আলু

সিদ্ধ না হইয়াছে দেখ আরো এক পোয়া কি আর পোয়া জল দিবে ।
মিনিট সাত আট পরে জলটা সরিয়া আসিলে এবং বেশ মাখ মাখ
হইলে নামাইবে ।

১২৭২ । শাকিলা ।

—:০:—

উপকরণ ।—ছোলার ডাল আধ পোয়া, লাল শাক এক আঁটি,
চিংড়ী এক কুড়ি, সরিষা তেল আড়াই ছটাক, তেজপাতা একটা,
শুক্রাগন্ধা চারিটী, হলুদ এক গিরা, পেরাজ পাঁচটী, ছুন দশ আনি
ভর, তেঁতুল দু ছড়া, জল দেড় পোয়া ।

প্রণালী ।—ছোলার ডালগুলি জলে ভিজাইয়া দাও । আর
দেড় ঘণ্টা পরে ডালগুলি বাঁচিয়া রাখ ।

দুটী পেরাজ কুচাইয়া রাখিবে । তিনটী লক্ষা পিষিয়া রাখ । তিনটী
পেরাজ ও হলুদ পিষিয়া রাখ ।

চিংড়ীমাছগুলি বাছিয়া ধুইয়া আন্ত রাখিবে ।

লালশাক গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ ।

এবারে ডালবাঁটা ফেটাইয়া লও । ইহাতে একটু ছুন, একটু
লক্ষাবাঁটা ও পেরাজ কুচি মিশাইয়া আর একবার ফেটাইবে ।

কড়াতে আধ পোয়া তেল চড়াও । তেল হইলে পর হাতে
করিয়া এই বাঁটা ডাল টোপ টোপ করিয়া ফুলুরির গায় তেলে ফেল ।

তারপরে ঐসং লালশাক কুচাইয়া মিশাইয়া

ছাঁকিয়া তুলিবে। যে তেল বাকী থাকিবে আলাদা ঢালিয়া রাখিবে।

হাঁড়িতে আধ ছটাক তেল চড়াও। হলুদ, পেঁয়াজ ও শুক্ল-লক্ষাবাঁটা ইহাতে ছাড়। দু একবার মশলা নাড়িয়া চিংড়ীমাছগুলি ইহাতে ছাড় অমনি নুন দাও। প্রায় মিনিট সাত ধরিয়া ইহা কষিয়া লাল কর। কষা হইলে পর ইহাতে শাক ছাড়। শাকের জল বাহির হইলে পর বড়াগুলি দাও। মিনিট দশ পরে আধ পোয়া জলে তেঁতুল গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। তারপরে বেশ থকথকে হইয়া ঘন হইলেই নামাইয়া ফেলিবে।

১২৭৩। দেহেবু।

—:0:—

উপকরণ।—বেশ ঘি-ওলা বাগদা চিংড়ী বারটা, দই এক পোয়া, পেঁয়াজ তিনটা, আদা আধ তোলা, আলু ছয়টা, ঘি আধ ছটাক, ছোটএলাচ দুটা, লঙ্গ চারি পাঁচটা, দারচিনি সিকি তোলা, জল প্রায় তিন ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা, কাঁচালক্ষা চারিটা।

প্রণালী।—বেশ ঘি-ওলা দেখিয়া চিংড়ীমাছ আনিবে। ইহার শুঁয়াদি বাছিয়া ধোও। তারপরে ছুরি দিয়া চাকা কাট। পেঁয়াজ ও আদা পিষিয়া রাখ। আলুগুলি কুচাইয়া রাখ।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও। বাঁটা মশলা ছাড়। মিনিট তিন কষিয়া মাছ ও আলু ছাড়। আবার কষিতে থাক। মিনিট পাঁচ পরে

গরমমশলাগুলি হুন এবং জল দিয়া ঢাকিয়া দাও। প্রায় আট দশ মিনিট পরে আলুগুলি সিদ্ধ হইয়া গেলে দই ঢালিয়া দিবে। তিন চারিটা কাঁচালকা ভাঙ্গিয়া ইহাতে ফেল। মিনিট তিন চার পরে নামাইবে। ইহা বেশী ফুটিতে দিবে না তাহা হইলে ছানা হইয়া যাইবে।

১২৭৪। শাক চিংড়ী।

—:০:—

উপকরণ।—কুচাচিংড়ী আধ পোয়া, সরিষা তেল দুই ছটাক, হলুদ আধ গিরা, পেঁয়াজ ছটা, শুকালকা তিনটা, নটেশাক এক পোয়া, হুন প্রায় আধ তোলা, কাঁচালকা তিনটা।

প্রণালী।—শাকগুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ।

চিংড়ীগুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ। হলুদ, পেঁয়াজ, শুকালকা পিষিয়া রাখ।

তেল চড়াও। চিংড়ীমাছে বাঁটামশলা মাথিয়া তেলে ছাড়। প্রায় পাঁচ সাত মিনিট কষা হইলে পর শাক ছাড়। হুন ও কাঁচালকা ভাঙ্গিয়া দাও। শাকের জল বাহির হইয়া আবার যখন এই জল শুকাইয়া যাইবে তখন খুঁটি দিয়া ক্রমাগত নাড়া চাড়া করিবে। বেশ রস-রস থাকিতে থাকিতেই নামাইবে। শাকের তরকারী একটু ঝাল ঝাল হইলেই মুখ রোচক হয়।

১২৭৫ । কাঁচা আম দিয়া মটন কারী ।

—:O:—

উপকরণ ।—ভেড়ার মাংস এক সের, পেঁয়াজ এক ছটাক, আদা প্রায় পোন তোলা, ঘি আধ ছটাক, আলু আটটা, জল তিন পোয়া, কাঁচা আম দুটা, পটোল ছয়টা, বড় এক গিরা হলুদ, শুকালকা তিনটা, দই আধ পোয়া, ছুন প্রায় এক তোলা ।

প্রণালী—মাংস ডুমো ডুমো করিয়া কাট । পেঁয়াজ, আদা, শুকালকা ও হলুদ পিষিয়া রাখ ।

আলুগুলি আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ । পটোলের খোলা ছাড়াইয়া আড়ে দুখানা করিয়া কাট । কাঁচা আম দুটা ফালি কাটিয়া রাখ ।

মাংসে বাটাশলা ঘি, ছুন, দই সব একত্রে মাখিয়া হাঁড়িতে ঢালিয়া উনানে চড়াইয়া দাও । হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া দিবে । প্রায় মিনিট কুড়ি পরে মাংসটা ভাল করিয়া কষা হইলে পর তিন পোয়া জল দাও । আরো দশ মিনিট পরে আলু দিবে । মিনিট দশ পনের পরে আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে আম ও পটোল দিবে । আরো আট মিনিট পরে হাঁড়ি নামাইবে । প্রায় দেড় পোয়া আন্দাজ কোল থাকিবে ।

১২৭৩ । দোপেঁয়াজ ।

—:০:—

উপকরণ ।—মটন আধ সের, আদা এক তোলা, পেঁয়াজ আটটি, হলুদ আধ তোলা, মুন প্রায় আধ তোলা, জল সাড়ে তিন পোয়া, আলু সাতটি, কান্নুন্দি এক কাঁচা, ধনে সিকি তোলা, জীরা এবং গোলমরিচ মিশাইয়া সিকি তোলা, বি আধ পোয়া, শুকালকা চারিটি ।

প্রণালী ।—মটন আনিয়া ছোট ছোট খণ্ড কাট । আদা, পাঁচটি পেঁয়াজ হলুদ ও লকা একত্রে গিষিয়া রাখ । আলুগুলির খোসা ছাড়াইয়া এক একটা আলু তিন টুকরা করিয়া বানাও ।

এক ছটাক জলে কান্নুন্দি গুলিয়া রাখ । ধনে জীরা গোলমরিচ কাঠখোলার চমকাইয়া গুঁড়া করিয়া রাখ । তিনটি পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ ।

বি চড়াও । আগে পেঁয়াজ ভাজিয়া উঠাও । তারপরে মাংসেতে বাঁটা মশলা ও মুন মাখিয়া ছাড় । হাঁড়ির মুখ ঢাক । মিনিট পনের পরে ইহার জল ইহাতেই শুকাইয়া গেলে বেশ লাল করিয়া কষিয়া তারপরে প্রায় আধসের জল দিবে । মিনিট পনের পরে মাংস প্রায় সিদ্ধ হইয়া আসিলে আলু দিবে । আরো এক পোয়া জল দাও । আরো পনের মিনিট পরে আলু ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া গেলে কান্নুন্দি গোলা দিবে । তারপরে ঐ ভাজামসলা প্রায় আধ পোয়া জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও । হাতা করিয়া নাড়িয়া দাও । একবার হার নাড়িয়া বেশ মাখ-মাখ হইলে

নামাইবে এবং ভাজা পেঁয়াজ হাতে করিয়া শুঁড়াইয়া ইহার উপরে ছড়াইয়া দিবে ।

ভোজান বিধি ।—ইহা পোলাও কটী ইত্যাদির সহিত খাইতে ভাল ।

১২৭৭ । কোন্দা কারী ।

—:0:—

উপকরণ ।—মাংস আধ সের, দই এক ছটাক, ছোট পেঁয়াজ ষোলটা, আদা এক তোলা, ঘি এক ছটাক, নুন প্রায় ছয় আনি ভর, শুকালকা পাঁচটা, পোস্তদানা সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—মাংস বেশ ডুমা ডুমা করিয়া কাট । সাতটা পেঁয়াজ, আদা আর শুকালকা একত্রে পিষিয়া রাখ ।

এখন মাংসে দই নুন ও বাঁটামসলা মাখিয়া রাখ । হাঁড়িতে রাখিয়া উনানে চড়াও । ইহার জল ইহাতে মরিয়া গেলে কুচান পেঁয়াজগুলি ইহাতে ঢালিয়া দাও । তারপরে ক্রমে লাল হইয়া কাইগুলি হাঁড়ির ঘায়ে লাগিয়া গেলে পর আধ পোয়াটাক জল দাও । এবং খুঁটি করিয়া কাইগুলি চারিধার হইতে লইয়া জলে গুলিয়া দাও । এবারে হাঁড়ি নরম আঁচে বসাত্ত । যখন এই জলটা মরিয়া যাইবে এবং মাংস খুব নরম হইয়া যাইবে এবং ঘিয়ের উপরে থাকিবে তখন হাঁড়ি নামাইবে ।

১২৭৮। মুগের ডালকারী।

—:০:—

উপকরণ।—মুগেরডাল এক পোয়া, ঘি আধ পোয়া, একগিরা আদা, হলুদ একগিরা, পেঁয়াজ চারিটা, শুক্লালকা দুইটা, গরমজল তিনপোয়া, বাগ্‌দাচিংড়ী দশটা (গল্‌দা হইলে দুইটা), লক্ষ চারিটা, ছোটএলাচ দুইটা, দারচিনি সিকিভোলা, তেজপাতা দুইখানা, নুন প্রায় দশ আনিভর।

প্রণালী।—প্রথমে মুগের ডালগুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখিবে। মাছ গুলি বাছিয়া ধুইয়া আলাদা রাখ। গলদাচিংড়ী হইলে মাছ খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিয়া রাখিবে। হলুদ, লকা, পেঁয়াজ ও আদা পিষিয়া রাখিবে।

একটা হাঁড়ি করিয়া গরম জল চড়াইয়া দাও। জল গরম হইলে চিংড়ী মাছগুলি ইহাতে ছাড়। মিনিট আটের মধ্যে মাছ সিদ্ধ হইয়া যাইবে। মাছসিদ্ধ হইয়া গেলে জল হইতে মাছগুলি ছাঁকিয়া লইয়া আলাদা রাখ। কিন্তু এই জলটা ফেলিবে না আলাদা রাখিয়া দাও।

এইবারে হাঁড়ি চড়াও। ঘি দাও। তেজপাতা ও গরমমশলা-গুলি ছাড়। বেশ খোস্বো বাহির হইলে বাটা মশলা ও চিংড়ী মাছ গুলি ছাড়। দু এক বার কষিয়া ডালগুলি ইহাতে ছাড়। কষিতে থাক। লাগিয়া বাইতেছে দেখিলে মাছ সিদ্ধ জল হইতে দু এক বার অল্প অল্প জল আছড়া দিয়া কষিবে। তারপরে সব জলটা ইহাতে ঢালিয়া

দিবে । ডাল যেন বেশী ভাজা ভাজা হইয়া না যায় তাহা হইলে সিদ্ধ হইবে না । এবারে জুন দাও । নরম আছে হাঁড়ি চড়াইয়া রাখ । হাঁড়ির মুখ ভাল করিয়া বন্ধ করিয়া দাও । মাঝে মাঝে এক একবার নাড়িয়া দিবে । ক্রমে জল মরিয়া পাঁচ ছটাক আন্দাজ থাকিলে নামাইবে । প্রায় তিন কোয়ার্টার সময় লাগিবে ।

১২৭৯ । ইলিশ মাছের কারী ।

—:০:—

উপকরণ ।—বড় বড় এগার টুকরা ইলিশ মাছ, বড় একগিরা হলুদ, শুকালকা ছইটী, মরিষা তেল আধপোয়া, বড় পেঁয়াজ ছইটী, আলু আটটি, বড় বেগুন দেড়টা, জল পাঁচ ছটাক, জুন আধতোলা ।

প্রণালী ।—লকা এবং হলুদ বাঁটিয়া রাখ । ইলিশ মাছ গুলিতে একটু বাঁটা হলুদ ও জুন মাখিয়া রাখ । পেঁয়াজ ছটী লম্বা কুচি কাট । আলু ও বেগুন ডুমা ডুমা কাটিয়া রাখ ।

হাঁড়িতে তেল চড়াও । তেলের ধোঁয়া বাহির হইলে মাছ ছাড়িয়া দাও । জল করিয়া মাছগুলি উঠাইয়া রাখ ।

আধ ছটাক খানেক তেল ঢালিয়া রাখ । বাকী তেলে পেঁয়াজ কুচি ছাড় । পেঁয়াজগুলি আধ ভাজা হইলে বাঁটা মশলা ও আধ ছটাক জল দাও । এই জল মরিয়া গেলে আবার এক ছটাক জল দিতে হইবে । সাত আট মিনিট ধরিয়া মশলা কষ । তারপরে

ইহাতে আলু ও বেগুন ছাড় । দু চারি বার নাড়িয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও । অমনি নুন দাও । মাঝে মাঝে হাঁড়ির ঢাকনা খুলিয়া হাতা দিয়া নাড়িয়া দিবে । প্রায় মিনিট পাঁচ পরে তিন ছটাক জল দিবে । প্রায় দশ পনের মিনিট পরে যখন দেখিবে আলু প্রায় সিদ্ধ হইয়া আসিয়াছে তখন মাছ গুলি ইহাতে ছাড়িবে । আরো মিনিট আট সিদ্ধ হইলে তবে নামাইবে ।

১২৮০ । তেঁতুল দিয়া ভেটকী মাছের কারী ।

—:০:—

উপকরণ ।—ভেটকী মাছ আধসের, তেঁতুল তিন কাঁচা, জীরা আধ তোলা, হলুদ বড় এক গিরা, শুকালকা ছটা, আদা এক তোলা, পেঁয়াজ চারিটা, তেজপাতা দু খানা, নুন প্রায় এক তোলা, তেল আধ পোয়া, আলু চারিটা, পটোল তিনটা, বরবটা দু ছড়া, কাঁচালকা দু তিনটা ।

প্রণালী ।—ভেটকী মাছ মুড়া শুদ্ধ ধরিয়া যোল খানা করিয়া বানাও । পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া ফেল ।

তিন কাঁচা তেঁতুল এক পোয়া জলে গুলিয়া ছিব্ড়া গুলি ফেলিয়া দাও ।

জীরা, হলুদ, লকা, আদা ও দুখানা তেজপাতা গিষিয়া রাখ ।

আলু ও পটোল আধ খানা করিয়া কাটিয়া রাখ । বরবটী এক আঙ্গুল সমান লম্বা করিয়া কাটিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে আধ পোয়া তেল চড়াও । তেলে প্রথমে এক চুটকি মুন ফেলিয়া দাও । তারপরে ফেনা সব মরিয়া গিয়া তেল বেশ হইয়া আসিলে পেয়া মশলা ইহাতে ছাড় । কষিতে কষিতে হলুদের গন্ধ একেবারে চলিয়া গিয়া জীরার খাল গন্ধ বাহির হইলে সেই সময় তেঁতুলের জল দিয়া দিয়া কষিতে থাকিবে । সব জলটা এই একাধারে ইহাতে ধাওয়াইতে হইবে । তারপরে ইহাতে ফেনা হইয়া আবার ক্রমে যখন ফেনা মরিয়া যাইবে মাছ ছাড়িবে । অন্ন মুন দাও । যেই মাছ বেশ কষা হইয়া যাইবে উঠাইয়া ফেলিবে । তারপরে আলু ও পটোল ছাড়িবে । মিনিট তিন চারি নাড়া চাড়া করিয়া দুই পোয়া জল দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও । মিনিট সাত আটের ভিতরে আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে বরবটী গুলি ছাড়িবে । এখন তরকারী বুঝিয়া বাকী মুন টুকু দাও । তারপরে কষা মাছ গুলি ইহাতে আবার ছাড় । কাঁচালকা ভাজিয়া দাও । হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখ । তিন ছটাক আন্দাজ খোল রাখিয়া নামাইবে ।

যদি আর একটু টক করিতে চাহ তাহা হইলে আধ কাঁচাটাক তেঁতুল দেড় ছটাক আন্দাজ জলে গুলিয়া ঢালিয়া দিবে । ফুটিয়া ইহার জল একটু মরিলেই নামাইবে ।

১২৮১। চিংড়ীর ফতেনা।

—:০:—

উপকরণ।—লাকান চিংড়ী দশগুণা, ছোট পেঁয়াজ চারিটা, আদা আধ গিয়া, কাঁচালকা তিনটা, দই আধ পোয়া, হুন প্রায় তিন আনি ভর, জায়ফল সিকি তোলা, লঙ্গ চারিটা, দারচিনি সিকি তোলা, ছোট এলাচ একটি, একটি নেবুর রস বা আধ ছটাক ভিনিগার।

প্রণালী।—চিংড়ী গুলি আধ কাঁচা তেলে সঁাতলাইয়া লও অথবা জলে ভাপাইয়া লও। এখন পরিষ্কার করিয়া ইহার খোলা ছড়াইয়া ফেল। পেঁয়াজ পাতলা চাকা কাট। আদা মিহি করিয়া কুচাও। কাঁচালকা কয়টা ও মিহি কুচি কাট।

জায়ফল, লঙ্গ, দারচিনি ও ছোট এলাচ ফাঁকি করিয়া রাখ।

একটি পাথর বাটী অথবা কাচের পাত্রে দই ঢাল। তাহাতে মাহগুণি ছাড়িয়া হাত দিয়া আধ-ভাজা করিয়া দইয়ের সহিত মাখ। হুন, আদাকুচি, পেঁয়াজ চাকা, কাঁচালকা কুচি ইহার সহিত মিশাও। তারপরে নেবুর রস দাও। সব উপরে প্রথম মশলা গুঁড়া ছড়াইয়া দাও।

ভোজন বিধি।—ইহা খিচুরি, কটী, লুচি, কচুরি ইত্যাদির সহিত খাইতে দেওয়া যায়।

১২৮২ । কচ্ছপের কারী ।

—:0:—

উপকরণ।—কচ্ছপের মাংস এক সের, ঘি আড়াই ছটাক, মুন প্রায় এক তোলা, দই এক পোয়া, তেজপাতা চারি খানা, আদা এক তোলা, পেঁয়াজ দশটা, রসুন তিন কোয়া, হলুদ একগিরা, ধনে আধ তোলা, চিনি আধ তোলা, জায়ফল আধ খানা, ছোট এলাচ চারিটা, দারচিনি আধ তোলা, নেবু দুইটা, দুধ এক কাঁচা, জায়ফল চার রতি, শুক্লালকা দুটা ।

প্রণালী।—মাংস ডুমো কাট । পরিষ্কার করিয়া ধোও ।

আদা, পেঁয়াজ, রসুন, হলুদ, ধনে, শুক্লালকা একত্রে পিষিয়া রাখ । বাকী চারিটা পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ ।

জায়ফল, ছোটএলাচ এবং দারচিনি গুঁড়া করিয়া রাখ ।

দুধে জায়ফল টুকু ভিজাইয়া রাখ ।

একছটাক ঘি চড়াও । ঘিয়ের ধোঁয়া বাহির হইলে মাংস ছাড়িবে । দু একবার নাড়িয়া সিকি তোলাটাক মুন দিবে । হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া দাও । দেখিবে একহাঁড়ি জল বাহির হইয়াছে । প্রায় কুড়ি মিনিট পরে ক্রমে ঐ জল ঐ মাংসেতেই মরিয়া যাইবে । তার পরে ঐ ঘি়েতেই মাংসটা ভাজা ভাজা করিয়া কষ । ভাজা মাংসের মত গন্ধ বাহির হইলে নামাইবে ।

দই, চারিখানা তেজপাতা, বাঁটা মশলা, চিনি, একছটাক ঘি সব মাংসের উপরে ঢালিয়া দাও । ইচ্ছা হয়তো আলু সিদ্ধ করিয়া তার

পরে ঘিয়ে ভাজিয়া ইহার সঙ্গে ও দিতে পার । মাংসের জল মরিয়া গেলে তবে নামাইবে ।

এবারে একটি হাঁড়িতে আধ ছটাক বি চড়াও । পেঁয়াজকুচ জলি ভাজ । এখন এই বি-সুদ পেঁয়াজ ভাঙা গরম মাংসের উপরে ঢালিয়া দাও । ইহার উপরে নেবুর রস জাফরান-গোলা ও গরম মশলার গুঁড়া ছড়াইয়া দিবে । তারপরে একবার মিনিট তিনের জন্ত ফুটাইয়া লইবে ।

১২৮৩ । কচ্ছপের কারী ।

(দ্বিতীয় প্রকার ।)

—:০:—

প্রণালী ।—কচ্ছপের মাংসের তেড়া বা পাঠার মাংসের স্তায় যে কোন রকম কারী বা কালিয়া রান্ধিতে পারা যায় ।

১২৮৪ । চিংড়ী মাছের ছেঁচকী ।

—:০:—

উপকরণ ।—তেল একছটাক, পেঁয়াজ তিনটা, চিংড়ীমাছ নয়টা, হলুদ দুগিরা, লবঙ্গ দুইটা, রসুন দুই কোয়া, মুন প্রায় ছয় আনি ভর,

জল সাড়ে চারি ছটাক, আলু চারিটি, কাঁচা দিশি আমড়া ছয়ফালি, পটোল তিনটা।

প্রণালী।—পেঁয়াজ চাকা চাকা কাট।

রসুন হলুদ লঙ্কা পিষিয়া রাখ। এই মশলা মাছে মাখ।
আলু ও পটোল চারখানা করিয়া কাটিয়া রাখ।

তেল চড়াও। পেঁয়াজ ছাড়, তিন মিনিট ভাজিয়া মশলা-শুধু
মাছ ছাড় এবং রুন দাও। পাঁচ মিনিট কষিয়া মাছ বেশ ভাজা
ভাজা কর। মশলার রং ঘোর লালচেহইয়া আসিলে আলু ও
পটোল ছাড়। ঢাকা দাও আবার এক মিনিট পরে ঢাকা খুলিয়া
নাড়। তার পরে আধছটাক জল দিয়া মশলা কষ। তরকারী
ছাড়িবার পর আরো পাঁচ মিনিট কষিতে হইবে তার পরে এক
পোয়া জল দিবে। আট দশ মিনিট পরে আলু সিদ্ধ হইয়া গেলে
আমড়া দাও। আবার মিনিট তিন ফুটিয়া তেলের উপরে থাকিলে
নামাইবে।

১২৮৫। পঁটার কারী।

—:O:—

উপকরণ।—কচি পঁটা আধ সের, পেঁয়াজ আধ পোয়া,
জল তিন পোয়া, তেজ পাতা দুই খানা, হলুদ এক গিরা, আদা
এক তোলা, ধনে আধ তোলা, শুক্কা লঙ্কা দুটি, ডেলা ক্ষীর আধ ছটাক,
দই এক ছটাক, রুন দশ আনি ভর, দারচিনি আধ তোলা।

অনানী ।—কচি দেখিয়া পঁটার মাংস আনিয়া বড় বড় ডুয়া করিয়া বানাও । ধুইয়া তিন পোয়া জল দিয়া এক খানি তেজপাতা আর গরম মশলা গুলি এবং একটি পেঁয়াজ কুটাইয়া দিয়া মন্দাচে সিদ্ধ করিতে চড়াও ।

পেঁয়াজ খনে হলুদ আনা এবং শুকালকা লিষিয়া রাখ । প্রায় পঁয়ত্রিশ মিনিট সিদ্ধ হইলে পর মাংস এবং ইহার যুগ আলাদা করিয়া রাখ ।

হাঁড়িতে বি চড়াও । ঘিের ধোঁয়া উঠিলে ডেলা ক্ষীরটা প্রথমে লালচে রং করিয়া তাজ । ক্ষীরের রং লালচে হইয়া আসিলেই বি হইতে উঠাইয়া রাখিবে । এই ঘিয়েতেই মশলা ছাড় । দুতিন মিনিট মশলা নাড়িয়া যখন দেখিবে হাঁড়ির গায়ে লাগিয়া যাইতেছে, তখন মেওয়া হাতে করিয়া শুঁড়াইয়া ইহাতে দাও । খুঁটি দিয়া মশলাটা ভাল করিয়া নাড়িবে, তারপরে মাংস দিবে । মশলার সহিত মাংসটা মাখ মাখ হইলে পর দই ও ছুন দিবে । হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও । প্রায় মিনিট সাত পরে দইয়ের জল মরিয়া মিষ্টা বেশ তাজা তাজা ধরণের হইলে পূর্বের যুগটা ইহাতে ঢালিয়া ঢাকিয়া দাও । ঐ জল টুকু মরিয়া বিয়ের উপরে থাকিলে নামাইয়া রাখিবে ।

১২৮৬ । মটনের বৃন্দালু ।

—:O:—

উপকরণ :—মটন দেড় পোয়া, বি পাঁচ কাঁচা, সিকি আধ পোয়া, মুন পোন তোলা, হলুদ দুগিরা, ওজনে আধ তোলা, জীরা, আড়াই আনি, ধনে আড়াই আনি, গোলমরিচ আড়াই আনি, শুকালকা চারিটা, রসুন সিকি তোলা, আদা দেড় তোলা, দই এক ছটাক, জল এক পোয়া ।

প্রণালী :—মটন ডুমা ডুমা করিয়া কাট । একবার ধুইয়া লও ।

হলুদ, লকা, আদা ও রসুন একত্রে পিষিয়া রাখ । জীরা, ধনে, এবং গোলমরিচ কাঠ খোলায় চমকাইয়া শুঁড়াইয়া রাখ ।

মাংসতে বি, দই, মুন এবং পেয়া মশলা আর সিকি মাখিয়া চড়াও । আর মিনিট পনের পরে ইহার জল মরিয়া গেলে তাজা মশলা শুঁড়া দাও । আর মিনিট দশ বেশ লাল করিয়া কব । তার পরে মাংস সিকি হইবার মত আর আধ সের জল দিবে । এই জল মরিয়া গিয়া বিয়ের উপরে মাংস ভাসিতে থাকিলে নামাইবে । সব শুদ্ধ আর তিন কোয়ার্টার সময় লাগিবে ।

১২৮৭ । হুশনিকারী ।

—:O:—

উপকরণ :—ছাগল বা ভেড়ার মাংস এক পোয়া, মাঝারি ধরনের পাটনাই পেষাজ আধ পোয়া, আদা এক ছটাক, শুকালকা দুইটা,

দই এক ছটাক, মুন প্রায় আধ তোলা, ঘি এক ছটাক, জল প্রায় আধ সের।

প্রণালী।—মাংস আনিয়া ছোট অথচ ডুমা ডুমা করিয়া কাট। দুইয়া রাখ। পেরোজের ভিতর হইতে এক সমান গোল দেখিয়া পেরোজ লও, তাহা না হইলে সাজাইবার সময় ছোট বড় দেখাইবে। প্রায় দেড় ছটাক পেরোজ লইয়া তাহার খোসা ছাড়াইয়া একটু পুরু পুরু করিয়া ঢাকা কাটিয়া রাখ। আদার খোসা ছাড়াও তারপরে পেরোজের অপেক্ষা পাতলা করিয়া ঢাকা কাট। কারণ আদা তো আর গলিয়া যাইবে না। গড়ে এক একটা কাঠির জন্ত চারি টুকরা মাংস চারি ঢাকা পেরোজ এবং পাঁচ ঢাকা আদা এই হিসাবে গুণিয়া রাখিবে। আদার ঢাকা কাটিবার পূর্বে আদার খোসা ছাড়াইয়া তারপরে আবার ইহার গা চাচিয়া সমান করিয়া লইতে হইবে। এই টাচা আদা আধ ছটাক, পেরোজ এবং দুইটা শুক্কালকা পিষিয়া আলাদা রাখ। মাংসের সহিত বাটা মশলা, দই, মুন, ঘি, সব একত্রে মাখিয়া দু তিন ঘণ্টা ভিজিতে দাও। ইচ্ছামত আবার না ভিজাইয়া রাখিয়া তখনি ও রাঁধিতে পার।

এক বিষয় সমান লম্বা করিয়া ছয়টা চেয়ারি কাঠি সরু সরু করিয়া চাচিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে এই মশলা-মাখা মাংস ঢালিয়া উনানে চড়াও। হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া দাও। মাংসের জল বাহির হইয়া ক্রমে এই জল আবার ইহাতেই শুকাইয়া গিয়া মিনিট পনের পরে ঘরের উপরে থাকিলে এবং এই সঙ্গে মাংসের রং লাল হইয়া আসিয়াছে দেখিলে নামাইবে।

এইবারে কাঠি সাজাও। একটি কাঠি লইয়া প্রথমে এক টুকরা মাংস তার পরে এক চাকা আদা, তার পরে এক চাকা পেঁয়াজ আবার মাংস ইহার পরে আদা চাকা তার পরে পেঁয়াজ এই নিয়মে আর এক বার দাও। সবশেষে একটি মাংস দিবে। এই প্রকারে সব কাঠিগুলিতে দিবে। তাহা হইলেই গড়ে প্রতি কাঠিতে চারি টুকরা মাংস তিন চাকা আদা এবং তিন চাকা পেঁয়াজ বসিবে।

হাঁড়িতে মাংসের যে অবশিষ্ট যি আছে তাহারই উপরে সাজান কাঠিগুলি বসাইয়া দাও। আর যে মাংস, আদা, ও পেঁয়াজ বাকী থাকিবে সে গুলি ও হাঁড়িতে ঢালিয়া দিবে। এই সঙ্গে এক পোয়া টাক জল দাও। এই জল মরিয়া গেলে মাংস টিপিয়া দেখিবে যদি মাংস নিক থাকিতে দেবো থাকে তেঁা আবার এক পোয়া জল ইহাতে ঢালিয়া দিয়া দমে বসাইকা দিবে। জল মরিয়া যি বাহির হইয়া পড়িলে হাঁড়ি নামাইয়া বাসনে ঢালিয়া দিবে। এই জল মরিয়া নিক হইতে আর পঁচিশ মিনিট সময় লাগিবে। ইহার রং বেশ লাল হইবে।

১২৮৮। রুই মাছের কারী।

—:~:—

উপকরণ।—রুইমাছ আধ পোয়া, আলু দুইটা, হলুদ এক গিরা রসুন তিন ফোয়া, আদা আধ গিরা, তুফালকা দুটী, দিলি পেঁয়াজ পাঁচটা, তেল এক ছটাক, জল পাঁচ ছটাক, নুন আধ তোলা।

প্রণালী।—আলুর খোসা ছাড়াইয়া ডুম্বা বানাইয়া ধোও। হলুদ রসুন, আদা, মরিচ, হুটী পেরোজ সব একত্রে গিব। তিনটী পেরোজ কুচাও।

প্রণালী।—তেল চড়াও। তেলের ধোঁয়া বাহির হইলে মাছ ভাজ। মাছ মিনিট তিন পরে অন্ন লাল হইয়া আসিলে উঠাইবে। এই তেলে পেরোজ কুচি ছাড়। ইহার মিনিট দু তিন পরে পেয়া মশলা ছাড়িবে। এক ছটাক জল ও মুন দাও। লাল করিয়া কষ। তারপরে আলু দাও। আবার আধ পেয়া জল দাও। সাত আট মিনিট পরে আলু সিদ্ধ হইয়া আসিলে আবার আধ পেয়া জল দাও। তিন চার মিনিট পরে বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

১২৮৯। মসুর ডালের মাছাঙ্গী কারী।

—:০:—

উপকরণ।—মুরগী একটি, মসুর ডাল আধ পেয়া, শুকালকা ছয়টা, হলুদ এক গিরা, পেরোজ চারিটা, আদা এক গিরা, ভেজপাতা এক খানি, দারচিনি সিকি তোলা, ছোট এলাচ একটি, লঙ্গ দুটি, ঝি এক ছটাক, জল দেড় সের, মুন প্রায় আধ তোলা, কাঁচালকা আটটি।

প্রণালী।—একটা মুরগী কাটিয়া গরম জলে ডুবাইয়া ডুবাইয়া আগের ইহার পালক গুলি খুলিয়া ফেল। এখন প্রতি সংযোগ স্থলে খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট। রাঙের মাংস ও ডানা কাটিয়া ফেলিবার

পরে ইহার ভিতরের নাড়ি ভুঁড়ি গুলি বাহির করিয়া পরিষ্কার করিবে । বুকের দুই দিকের দুই টুকরা কাটিবে । পাঁজরার সরু সরু হাড় গুলি কাটিয়া ফেলিয়া দিবে । তার পরে গলাটা ছটুকরা করিয়া কাট । পিঠের হাড়টা ছটুকরা করিয়া কাট । এইবারে সব গুলি ভাল করিয়া ধোও ।

মসুর ডাল গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ । শুক্কা লক্ষা, হলুদ, পেঁয়াজ আদা সব মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ ।

হাঁড়িতে বি চড়াও । তেজপাতা দারচিনি ছোটএলাচ এবং লঙ্গ ছাড় । ছয় সাত মিনিট পরে বিয়ে দাগ দেওয়া হইলে মাংসগুলি ছাড় । মিনিট চার পাঁচ মাংসটা করিয়া তার পরে ডাল ছাড় । ত্রতিন মিনিট নাড়িয়া জল দাও । অমনি নুন দাও । তিন চারিটা কাঁচা লক্ষা আন্ত দাও ; তিন চারিটা আধ খানা করিয়া ভাঙ্গিয়া দাও । এই বারে নরম আঁচে পাকিতে দাও । গুমে গুমে সিদ্ধ হইবে । ডাল সিদ্ধ হইয়া জলে ডালে মিশিয়া বাইতে প্রায় এক ঘণ্টা সময় লাগিবে । ইহা বাইতে অনেকটা মৃদুকতানি করী লুপের মত লাগে ।

১২০০। পাঁটার কারী ।

(দ্বিতীয় প্রকার) ।

—:O:—

উপকরণ ।—পাঁটার মাংস আধসের, হলুদ দেড় গিরা ; পেঁয়াজ এক ছটাক, শুক্কা লক্ষা তিনটা, আদা আধ গিরা, নুন প্রায় আধ তোলা, দই এক ছটাক, জল তিন পোয়া ।

প্রণালী ।—মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট । বেশ করিয়া ধুইয়া ফেল । হলুদ শুক্কা লকা আদা পেরাজ সব একত্রে পিষিয়া মাংসতে মাখ । এই সঙ্গে দই নুন এবং ঘি ও মাখ । আতুনে চড়াইয়া দাও । প্রায় মিনিট কুড়ি ইহা লাল করিয়া কষ । তার পরে জল দাও । আরো মিনিট পনের কুড়ি পরে মাংস ভাল করিয়া সিদ্ধ হইয়া গেলে এবং বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে ।

১২৯১ । খাম আলু দিয়া চিংড়ীর ছেঁচকী ।

—:০:—

উপকরণ ।—খাম আলু এক পোয়া, হলুদ দুগিরা, বাঙ্গাচিংড়ী চারিটা, কুচা চিংড়ী দেড় ছটাক, নুন প্রায় পোন তোলা, শুক্কা লকা দুভিনটি, তেল দেড় ছটাক, পেরাজ আটটি, নারিকেল আধ মালা, জল আধ পোয়া, তেঁতুল এক ছড়া ।

প্রণালী ।—খাম আলু ডুমা ডুমা করিয়া বানাও । উহাতে একটু খানি হলুদ বাঁটা আর একটু নুন মাখিয়া ধুইয়া ফেল তাহা হইলে আলুর সব আটা চলিয়া যাইবে । চিংড়ী মাছের সব খোসা ছাড়াইয়া ফেল । এবং ধুইয়া রাখ ।

হলুদ শুক্কা লকা পিষিয়া মাছের উপরে রাখ । পেরাজ কুচাইয়া রাখ ।

নারিকেলটি কুঁড়িয়া তাহার দুধ বাহির করিয়া রাখ ।

হাঁড়িতে তেল চড়াও। পেঁয়াজ কুচি কাট। পেঁয়াজ লাল
হইলে পর মসলা-মাখা চিংড়ী ছাড়। হুন দাও ; খুঁটি দিয়া
নাড়িয়া দিয়া হাঁড়ি ঢাকা দাও। ইহার মিনিট দুতিন পরে নাড়িয়া
মাছ গুলি বেশ লাল করিয়া কষ। তার পরে আলু ছাড়িবে ইহার
মিনিট দুই পরে নারিকেলের দুধ ও আধ পোয়া জল দাও।
এবং হাঁড়ি ঢাকা দাও। মিনিট দশ পনের পরে আলু সিক হইলে
তৈতুল গুলিয়া তাহার মাড়িটা ইহার উপরে ঢালিয়া দাও। তার পরে
তেলের উপরে ভাগা ভাগা হইলে পর নামাইবে।

১২৯২। কইমাছের কারী।

—:O:—

উপকরণ।—বড় কইমাছ দশটা, হলুদ দুগিরা, হুন আধতোলা,
আলু দশটা, তেল আধ পোয়া, পেঁয়াজ আধ পোয়া, আদা এক
তোলা, শুকনা লঙ্কা দুইটা, তেজপাতা এক থানা, জল আধসের।

প্রণালী।—কইমাছ গুলি বানাইয়া ভাল করিয়া ধোও।
ইহাতে একটু হলুদ আর হুন মাখিয়া রাখ। আলু গুলি বানাইয়া
আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ। দুইটা পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখ।
আর অনশিষ্ট পেঁয়াজ, আদা, শুকনা লঙ্কা হলুদ মিহি করিয়া
পিষিয়া রাখ।

একছটাক তেল চড়াও। তেলের ফেনা মরিয়া গেলে মাছ
ছাড়। হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। হাঁড়ির ঢাকা মাঝে মাঝে খুলিয়া

নাড়িয়া দাও । মাছ বেশ ভাজা ভাজা করিয়া উঠাইয়া রাখ ।
এই তেলের উপরেই অবশিষ্ট এক ছটাক তেলটা চালিয়া দাও ।
তারপরে পেঁয়াজ কুচি ছাড়িয়া ভাজ । ভাজা হইলে পেঁয়াজ না
উঠাইয়া ইহাতেই পেঁয়া মশলা সবটা ছাড় । এক খানি তেল
পাতা দাও । মিনিট দশ করিয়া বেশ লাল কর । আলু ছাড় ।
দেড় পোয়া জল দাও । ক্রমে যখন দেখিবে আলু গুলি সিদ্ধ হইয়া
আসিয়াছে মাছ ছাড়িবে । মাছ যেন আদপেই ভাজিয়া না যায় ।
বেশ আস্ত থাকিবে । আট দশ মিনিট পরে নামাইয়া ফেলিবে ।

১২১৩ । পটোলের বিচির ছোকা ।

—:o:—

উপকরণ ।—পটোলটা পটোলের বিচি, ছোট পেঁয়াজ সাতটা,
কাঁচালঙ্কা দু তিনটি, কিয়া মাংস আধ ছটাক, নুন আধ তোলা, হলুদ
বাটা সিকি তোলা, শুকালঙ্কা একটি, পাঁচ ফোড়ন সিকি তোলা,
ঘি এক ছটাক, জল এক ছটাক ।

প্রণালী ।—পটোলের দোন্না করিবার কালে বিচিগুলি বাহির
করিয়া ফেলিয়া দেওয়া হয় । না ফেলিয়া দিয়া এই প্রকারে রাখিলে
বেশ হইবে । পেঁয়াজ ও কাঁচালঙ্কা কুচাইয়া রাখ ।

কিমা মাংসটুকু এক কাঁচা ঘি চড়াইয়া করিয়া লও । এখন
পটোলের বিচির সহিত পেঁয়াজ ও কাঁচালঙ্কা কুচি, কিয়া মাংস, নুন
আর হলুদ বাটা সব একত্রে মিশাইয়া রাখ ।

যি চড়াইয়া শুকালকা ও পাঁচ ফোড়ন দাও । যি হইয়া আসিলে
তরকারী ঢালিয়া দাও । খুস্তি দিয়া মাঝে মাঝে নাড়িয়া দাও ।
মিনিট পাঁচ ছয় ধরিয়া নাড়িয়া বেশ ভাজা ভাজা হইয়া আসিলে জল
দাও । তার পরে এই জলটা শুকাইয়া বেশ লাল ভাজা ভাজা
হইলে নামাইবে ।

১২৯৪ । মেটের পোঁয়াজ ।

—:o:—

উপকরণ ।—পাঁটার বা ভেড়ার মেটে দেড় পোয়া, জিরা তিন
আনি তর, আত গোলমরিচ সিকি তোলা, ধনে তিন আনি তর,
শুকালকা তিন চারিটা, হলুদ দুই গিরা, পেঁয়াজ দেড় ছটাক, আলু
এক তোলা, যি দেড় ছটাক, তেজপাতা দুইখানা, মুন আর আধ
তোলা, দই তিন কাঁচা, তেঁতুল এক কাঁচা, জল আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—দেড় পোয়া মেটে ধুইয়া প্রথমে ভাপাইতে দাও ;
আর মিনিট কুড়ি পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে, হাঁড়ি নামাইয়া
ঢাকনা ধুনিয়া দাও, হাঁড়ির ভাপ বাহির হইয়া যাক । মিনিট
সাত আট পরে, মেটে উঠাইয়া ঠাণ্ডা জলে ফেলিয়া ধুইয়া
রাখ । মেটেগুলো ছোট ডুনা ডুনা করিয়া কাট । তিন কাঁচা
পেঁয়াজ লাইস বা কুঁচা করিয়া কাট । জিরা গোলমরিচ
ধনে এবং একটি শুকা লকা কাঠ খোলার চমকাইয়া বা মাধ-ভাজা

করিয়া ওঁড়াইয়া রাখ। হলুদ, আর তিন কাঁচা পেঁয়াজ, এক তোলা আদা, ও দুই তিনটা শুক্ল লবঙ্গা পিষিয়া রাখ।

হাঁড়িতে বিচড়াও। বিয়ে শ্লাইস-কাটা পেঁয়াজগুলি ছাড়। পাঁচ ছয় মিনিট আধ-তাক করিয়া, হলুদ, পেঁয়াজ, আদা ও লবঙ্গা এই মশলাগুলির বাটনা ছাড়। হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখ। শোঁ শোঁ করিয়া হাঁড়ির ভিতর হইতে আওয়াজ হইতে থাকিলে তাকনা খুলিয়া নাড়িয়া কষিতে থাক। দুই তিন মিনিট পরে মশলার জল মরিয়া গেলে, ষণ্ড মেটে গুলি ছাড়িয়া দাও এবং কুন দাও। প্রায় মিনিট চার ধরিয়া নাড়িয়া, আধ ছটাক আন্দাজ জল দাও। হাঁড়ি ঢাকা দাও। যেই ফুটিয়া উঠিলে দই দিবে। মিনিট চারের মধ্যে ক্রমে দরের জল মরিয়া আসিলে, খুঁত দিয়া নাড়িয়া নাড়িয়া চমকান মশলাওঁড়া দাও। লাল করিয়া কষ। চার মিনিট কষিয়া আবার আধ ছটাক জল দাও; মিনিট পাঁচ পরে সে জল টুকু মরিয়া হাঁড়ির গারে মশলা লাগিতে থাকিলে আবার এক ছটাক জল দাও। আবার পাঁচ মিনিট পরে এ জল টুকু মরিয়া আসিলে, এক কাঁচা তেঁতুল আধ ছটাক জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। দু এক মিনিট পরেই নামাও।

১২৯৫ । মাংসের বোম্বাই কারী ।

—:0:—

উপকরণ ।—ভেড়ার মাংস একসের, ধনে তিনকাঁচা, শুক্ল লবঙ্গ চার পাঁচটা, রসুন তিন চারি কোয়া (ইচ্ছামত না দিলেও হয়), হলুদ সিকি তোলা (একগিরা), পেঁয়াজ এক ছটাক, বড় এলাচ চার পাঁচটা, সালিরা প্রায় পাঁচ আনি ভর, জৈত্রী ছয়ানি ভর, অথবা একটি জায়ফল, গোলমরিচ সিকিতোলা, জল পাঁচ পোয়া, ঘি পাঁচ ছটাক, নুন প্রায় এক তোলা ।

প্রণালী ।—মাংস ডুমা ডুমা করিয়া কাটিয়া খুইয়া রাখ । ধনে, শুক্ল লবঙ্গ, রসুন, আধ ছটাক পেঁয়াজ, সব বড় এলাচ গুলি, দারুচিনি লবঙ্গ সালিরা, জৈত্রী বা জায়ফল এই মশলাগুলি পিষিয়া একত্রে রাখ । হলুদ টুকু পিষিয়া আলাদা রাখিয়া দাও । আধ ছটাক পেঁয়াজ লম্বা দিকে কুচি কাটিয়া রাখ ।

মাংসে নুন হলুদবাটাটুকু মাখিয়া একটা হাঁড়িতে ঢালিয়া উনানে চড়াইয়া দাও । কেবল মাঝে মাঝে দু একবার নাড়িয়া চাড়িয়া দিতে হইবে বাহাতে হাঁড়ির গায়ে মাংস না লাগিয়া যায় । মিনিট দশ বারের মধ্যে এই জলটুকু মরিয়া গেলে আধসের ঠাণ্ডা জল ঢালিয়া দিবে । প্রায় কুড়ি পঁচিশ মিনিট পরে এই জলটুকু মরিয়া গিয়া আধ-সিদ্ধ রকম হইয়া আসিলে হাঁড়ি নামাইয়া ফেলিবে ।

এবারে হাঁড়িতে পাঁচ ছটাক বি চড়াও। ঘিরে পেঁয়াজকুচি ছাড়িয়া ভাজ। ছয় সাত মিনিট পরে পেঁয়াজের জৈবং লালচে রং হইয়া আসিলে ইহার উপরে মাংস ঢালিয়া দিবে। মিনিট দশ পনের ঘরিয়া নাড়িয়া নাড়িয়া মাংস লাল কর অর্থাৎ জৈবং ভাজা ভাজা কর। তারপরে বে সকল মশলা একত্রে বাঁটিয়া রাখিয়াছ সেই সমুদয় ইহাতে ঢালিয়া দাও। আবার মাংস এই মশলার সহিত কষিতে থাক। যখন মশলা হাঁড়ির তলার লাগিয়া বাইতেছে দেখিবে তখন একটু একটু জলের ছিটা দিবে। এইরূপে জলের ছিটা দিয়া প্রায় এক পোরা জল বাওয়াইতে হইবে। এই প্রকারে বার চৌদ্দ মিনিট কষা হইলে পর দেড় পোয়াটাক জল দাও। মিনিট দশ পরে এই জলটুকু ঘরিয়া ঘিরের উপরে থাকিলে নামাইবে। যদি একটু কোল কোল চাহ তাহা হইলে দেড় পোয়ার স্থানে আধসের জল ঢালিয়া মিনিট পাঁচ ফোটাওয়া নামাইবে তাহা হইলেই কোল থাকিবে।

গুণাগুণ।—“মাংসং মধুর শীতত্বাদৃগুণং কুংহণমাবিকং।”

(চরক)

মেঘমাংস মধুর এবং শীতলগুণ বিশিষ্ট হেতু গুরুপাক ও পুষ্টিকর। নানা মশলার সংযোগে ইহা বিশেষ উগ্রবীৰ্য্য প্রদায় পরিশীলিত হইয়াছে।

১২১৬ । চিংড়ী মাছের রান্ধণ ।

—:O:—

উপকরণ ।—বি-ওরানা চিংড়ী ছয়টা (ওজন প্রায় আধসের), দুই এক পোয়া, পেরাজ আধ ছটাক, আদা আধ তোলা, হলুদ বাটা আধ তোলা, হুটি শুকালকা বাটা, জীরা মরিচ বাটা নিকি তোলা, জুন প্রায় পোন তোলা, আলু এক ছটাক, বি এক ছটাক, জল তিন ছটাক, কাঁচালকা হুটি, দারচিনি দুয়ানি তর, ছোট এলাচ হুটি, লবঙ্গ তিন চারটি ।

প্রণালী ।—পেরাজ, হলুদ, শুকালকা, জীরামরিচ যিহি করিয়া পিষিয়া লও । আদার অর্ধেকটুকু পিষিতে দাও । বাকি অর্ধেকটুকু কুটাইয়া রাখ । কাঁচা লবঙ্গ চিরিয়া রাখ । আলু কুচি করিয়া রাখ । চিংড়ীমাছের দাঁড়া ও গায়ের খোসা ছাড়াইয়া রাখিবে । মাথার খোলাটা কেবল থাকিবে ।

ফ্রাইপ্যান্বে বা তৈরে এক কাঁচা বি চড়াইয়া তাহাতে আলুগুলি ছাড় । আলুগুলি বিয়ে আধ-সিদ্ধ হইয়া আসিলে দেড় ছটাক জল দিবে । জল মরিয়া বেশ রস-রস থাকিতেই নামাইয়া ঢালিবে । ইহা তিন চার মিনিটের মধ্যেই হইয়া যাইবে ।

আবার ফ্রাইপ্যান্বে প্রায় তিন কাঁচা বি ঢালিয়া তাহাতে চিংড়ীমাছ গুলি ঢাল বেশ ভাজা ভাজা করিয়া কষ । যখন দেখিবে মাছের তিতরে বেশ সিদ্ধ হইয়া গিয়াছে — তখন নামাইবে । এখন চিংড়ীগুলার মুড়ার খোলা খুলিয়া ফেল ।

মুড়া আত রাধিয়া মাছগুলি ঢাকা ঢাকা করিয়া কাট। এই
ধিরে গরম মশলা ছাড়। গরম মশলা কুট-কাট করিলে,
পেয়া মশলা তাহাতে ছাড়িবে। ভাঙ্গিয়া মশলাকে বেশ
লাল কর, হুতিন বার জলের ছিটাও দিবে। মিনিট পাঁচ সাত
পরে সবুদর দই ঢালিয়া দাও। হুন, আদার কুঁচি ও কাঁচালকা
দাও। তাহার পরেই মাছ ও আলু ছাড়। দইয়ের বাটী ধুইরা দেড়
ছটাক জলও দিবে। ইহা মিনিট সাত আট ফুটিলেই নামাইয়া
কেলিবে; অর্থাৎ দইয়ের জলটা মরিয়া গেলেই নামাইবে। যদি
দইরে টক কম থাকে ইচ্ছামত একছড়া সুতন তেঁতুল পুর্বোক্ত
দেড় ছটাক জলে গুলিয়াও দিতে পার।

জোজনবিধি।—ইহা তাত, লুচি পরোটা প্রভৃতির সঙ্গে খাইতে
পারি।

১২৯৭। পাঁটার দমে ঘণ্ট।

—:০:—

উপকরণ।—কচি পাঁটার মাংস এক সের, দই আধ সের, ছোট
এলাচ চারিটা, জায়ফল আধখানা, লঙ্গ আটটা, দারচিনি দুই টুকরা,
লঙ্গা চারিটা, ধনে গুঁড়া এক তোলা, হলুদ গুঁড়া আধ তোলা,
চিনি-আধ তোলা, ঘি এক পোয়া, জল আধ পোয়া, হুন আর
পোন তোলা।

প্রণালী।—বেশ কচি দেখিয়া পাঁটার এক সেব ওজনের একটি রাঙের মাংস আন । ছোকার আলু যেমন করিয়া বানায় সেইরকম মাংসটাকে খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট । মাংস ভাল করিয়া ধুইয়া ফেল । ছুটি ছোট এলাচ, দারচিনি সিকি তোলা, জায়ফল আধখানা, লঙ্গ ছুতিনটি লইয়া একত্রে গুঁড়া করিয়া রাখ । চারিটি শুকালকা গুঁড়া করিয়া রাখ ।

এবারে একটি গাঢ় পাত্রে মাংসগুলির সহিত দই, আঙুর ও গুঁড়া গরমমশলা, লঙ্কা, হলুদ ও ধনের গুঁড়া, চিনি, মুন, যি সব একত্রে মাখ । ঢাকিয়া রাখ । প্রায় দশটার সময় ভিজাইয়া রাখিয়া চারিটা কি পাঁচটার সময় বৈকালে অর্থাৎ প্রায় ছয়ঘণ্টা পরে মাংসটা বেশ মজিয়া গেলে রান্ধিতে হইবে । একটি হাঁড়িতে এই দই ও মশলা মাখা মাংস ঢালিয়া তাহাতে আর আধপোয়া জল দিয়া হাঁড়ির মুখ সরা দিয়া ভাল করিয়া বন্ধ করিয়া দাও । কাঠের কয়লার আগুনে হাঁড়ি দমে বসাইয়া দাও । ঠিক আধ ঘণ্টার মধ্যে হইয়া যাইবে । দেখিবে সব জল মরিয়া গিয়া কেমন ঘিয়ের উপরে মাংস ভাসিতেছে ।

ভোজন বিধি ।—ইহা ইংরাজী খাবারে কারীর বদলে চলিতে পারে । বাঙ্গালা খাবারে গরম লুচি বা কুটীর সহিত খাইতে বেশ লাগে ।

১২১৮ । আলু মেখেলা ।

(কাচি ক্যাপ্টেন)

—:0:—

উপকরণ ।—খুব ভাল মটনের রাংএর মাংস আধ সেয়, আলু আটটা, ঘি আধ পোয়া, হুন প্রায় পোন তোলা, আদা এক তোলা, গুরু লঙ্কা পাঁচ ছয়টা, হলুদ এক গিরা, পেঁয়াজ আধপোয়া, জল আড়াই পোয়া, দই এক ছটাক ।

প্রণালী ।—মাংসটাকে মাঝারি ধরনে (অর্থাৎ একেবারে ছোট টুকরা না হয় যেন) খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট । আলুগুলার খোসা ছাড়াইয়া চারি টুকরা করিয়া কাট । সিকি তোলাটাক হুন মাখিয়া রাখ ।

আদা, গুরুলঙ্কা, হলুদ ও অর্ধেক গুলি পেঁয়াজ একত্র মিহি করিয়া পিষিয়া লও । বাকী পেঁয়াজগুলি লম্বা দিকে কুচি কাটিয়া রাখ ।

ঘি চড়াও । আলুগুলি বেশ বাদামী রংএর ভাজাভাজা হইলে উঠাও । তারপরে সেই ঘিএ পেঁয়াজ কুঁচাগুলি লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও । এখন মাংসে মশলা মাখিয়া উহাতে ছাড় । আধ পোয়া জল দাও এবং হুন দাও । খুস্তি দিয়া নাড়িতে থাক । প্রায় মিনিট কুড়ি কষা হইলে পর দই দাও । আবার নাড়িয়া নাড়িয়া কষ । যখনি হাঁড়ির গায়ে লাগিয়া যাইবে তখন বরাবর জলের ছিটা মাখিয়া কষিতে থাকিবে । দই দিবার পর প্রায় আর কুড়ি মিনিট কষিবে ; তবে মাংসের রং ঘোর লাল হইবে । ঘিএর উপরে থাকিলে নামাইবে ।

এইবারে মাংস বাসনে সাজাও। বাসনে মাংস ঢালিয়া দিয়া তাহার উপরে পেঁয়াজ ভাজাগুলি ছড়াইয়া দাও। ইহার উপরে আলুগুলি গোলাকারে সাজাও।

ভোজন বিধি।—ইহা ভাত বা চাপাটী কটী ইত্যাদির সঙ্গে খাও। “কার্ণটিক্যাপ্টেন” আমের কাশ্মিরী চাটনি দিয়া খাইতে বেশ।

১২৯৯। মাংসের বিরিঞ্চি।

—:o:—

উপকরণ।—মটন (ভেড়ার মাংস) এক পোয়া, আলু তিনটী, পেঁয়াজ নয় দশটী, শুক্ল লক্ষা দু তিনটী, আদা এক গিরা, ঘি আধ পোয়া, ছুন আর আধ তোলা, ছোট এলাচ দুইটী, লবঙ্গ ছয় সাতটী, দারচিনি আধ তোলা, দুই দেড় ছটাক, জল দেড় ছটাক, তেজপাতা দুখানা।

প্রণালী।—আলুগুলির খোসা ছাড়াইয়া চারি টুকরা করিয়া বানাও। মাংস বড় ডুমা ডুমা আকারে কাট। পেঁয়াজ অর্ধেক গুলি ভাজিবার জন্য কুঁচাও। বাকী অর্ধেক পেঁয়াজ, শুক্ল লক্ষা আদা একত্রে পিষিয়া রাখ।

হাঁড়িতে ঘি চড়াও। ঘিষে আলুগুলি লাল ভাজা ভাজা করিয়া উঠাও; ছয় সাত মিনিটের মধ্যে হইয়া যাইবে। পেঁয়াজ কুচি-গুলি এই ঘিয়েতেই লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাইয়া রাখ। মিনিট চারি পাঁচের ভিতরে হইয়া যাইবে। এবারে মাংস ছাড়। “খুব ভাজা ভাজা করিয়া কষ। যখন দেখিবে জল নাই কেবল ঘি

রহিয়াছে তখন নামাইবে । প্রায় মিনিট আঠার লাগিবে । মাংস হইতে যি টুকু ঝরাইয়া মাংস আলাদা পায়ে রাখিয়া দাও ।

হাঁড়ি করিয়া এই যি আবার চড়াইয়া তাহাতে গরম মশলাগুলি ও তেজপাতা ফোড়ন দাও । গরম মশলার সুবাস বাহির হইলে সমস্ত দই, পেঁয়াজ মশলা ও মাংস খণ্ডগুলি ছাড় এবং এই সঙ্গে দেড় ছটাক জল ঢালিয়া দাও । দশ মিনিট বেশ কুটিলে পর নামাইয়া দমে বসাও । এই দমে মিনিট দশ পনের বসান থাকিবার পর আন্তে আন্তে জল মরিয়া গেলে তখন নামাইবে ।

ভোজন বিধি ।—ইহা এক প্রকার কোম্বা কারী বলা যাইতে পারে । ভূনি খিচুড়ির সহিত কি মাংসের পোলাওয়ের সহিত খাইতে ভাল ।

১৩০০ । ভেড়ার কোম্বা ।

উপকরণ ।—মটর বা পাটোর মাংস এক সের, ধনে পোন তোলা, শুকালক্ষা দুইটা, আদা আধ তোলা, পাটনাই বড় পেঁয়াজ তিনটা, ধনেশাক এক তোলা, রসুন দুটি বা তিনটি কোয়া, জুন এক তোলা, দারচিনি দু তিন টুকরা, ছোট এলাচ দুটি, লঙ্গ আটটি, যি দেড় ছটাক, দই এক পোয়া, জল আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—ধনে, লক্ষা, আদা, একটা পাটনাই পেঁয়াজ, ধনেশাক, রসুন দারচিনি, ছোট এলাচ ও লঙ্গ এই মশলাগুলি প্রথমে আলাদা আলাদা করিয়া প্রিষিয়া রাখ । মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিয়—ধুইয়া রাখ । মাংসতে দই এবং এই সমস্ত বাটনা মাখ ।

মশলার বাটীটা ধুইয়া সেই আধ পোয়াটাক জল এবং ছুনটুকুও মাখিয়া রাখ । ছুটি বড় বড় পাটনাই পেঁয়াজ চাকা চাকা করিয়া কাট ।

এইবারে হাঁড়িতে এক ছটাক বি চড়াইয়া চাকা—কাটা পেঁয়াজগুলি নরম আঁচে ভাজ । পেঁয়াজের বাদামী রং হইলে জানিবে ভাজা ঠিক হইয়াছে । এইরূপ ভাজা হইতে প্রায় মিনিট দশ লাগিবে । বি হইতে পেঁয়াজগুলি উঠাইয়া সেই বিয়ে দই এবং মশলা-মাখা মাংস ছাড় । হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখ । নরম আঁচে মাংস সিদ্ধ হউক । একঘণ্টা কাল বা তাহারও কিছু বেশী পরে যখন দেখিবে মাংসটা দমে অনেকটা সিদ্ধ হইয়া আসিয়াছে এবং মাংসের জলও কমিয়া আসিয়াছে তখন ঢাকা খুলিয়া হাতা দ্বারা নাড়িতে থাকিবে । নাড়িয়া নাড়িয়া মাংসটাকে ক্রম বা লাল করিলা ভাজ । গুরু গুরু লালচে হইয়া আসিলে হাঁড়ি নামাও । তারপরে উপরে পেঁয়াজ-ভাজা ছড়াইয়া দাও ।

তোজন বিধি ।—ভাত, খিচুড়ি, পোলাও কিম্বা লুচি, রুটী বা পঁাউরুটী দিয়া খাও ।

গুণাগুণ ।—ছাগ ও মেঘ প্রভৃতি গ্রাম্য-পশুমাংসের গুণ আয়ুর্বেদ শাস্ত্রে লিখিত আছে—

“ছাগমেঘবৃষাশ্বাঃ গ্রাম্যাঃ প্রোক্তামহর্ষিভিঃ ।

গ্রাম্যাঃ বাতহরাঃ সর্ষে দীপনাঃ কফপিত্তনাঃ ।

মধুরারসপাকাভ্যাং বৃংহণাবলবর্দ্ধনাঃ ॥”

“ছাগ, মেঘ, বৃষ ও অশ্ব প্রভৃতিকে মহর্ষিগণ গ্রাম্যপশু নামে অভিহিত করিয়াছেন ; এই গ্রাম্যপশুমাংসের গুণ—বাতনাশক,

দীপন, কফপিত্ত বর্জক, রস ও পাচক মধুর, বৃংহণ অর্থাৎ ধাতুপুষ্টিকর
ও বলবর্দ্ধক ।”

১৩০১। কালিয়া জন্তুরথ ।

—২০:—

উপকরণ ।—পাঁটার বা ভেঁড়ার মাংস এক সের, ঘি তিন চটাক,
দই আধ সের, দুধ এক পোয়া, খোসা ছাড়ান বাদাম আধ পোয়া,
পেঁয়াজ আধ পোয়া, আদা সওয়া তোলা, ধনে সওয়া তোলা, মুন
প্রায় এক তোলাটাক, দারচিনি সিকি তোলা, ছোট এলাচ দুয়ানি
ভর, লবঙ্গ দুয়ানি ভর, গোলমরিচ দুয়ানি ভর, জল দেড়সের ।

প্রণালী ।—মাংসগুলি খণ্ড খণ্ড কাটিয়া ধুইয়া রাখ । প্রথমে
হাঁড়িতে ঘি চড়াইয়া গরম মশলা (দুইটী ছোট এলাচ, লবঙ্গ চারি
পাঁচটী, দারচিনি এক টুকরা) দিয়া দাগ দাও । দুই এক মিনিট
পরে গরমমশলার গন্ধ বাহির হইলে বিষয়ে মাংসগুলি ছাড় ; ঘন ঘন
হাতা দিয়া নাড়িতে থাক । মাংসের জল মরিয়া মিনিট দশ পরে
একটু লালচে ভাঙ্গা হইলেই উহাতে তিন পেয়াটাক জল, এক
ছটাক পেঁয়াজের কুচি ও মুনটুকু সমস্ত দাও ; সবটা নাড়িয়া
মিশাইয়া দাও । হাঁড়ি ঢাক । তাপে মাংস সিদ্ধ হউক । মিনিট
পনের পরে ঢাকা খুলিয়া আদা ও ধনে বাঁটার রস দাও । আধ
পেয়াটাক জলে আদাবাটা ও ধনেবাটা গুলিয়া কাপড়ে ছাঁকিয়া
সেই রসটা ইহাতে দিবে । ঘন ঘন নাড়িতে থাক । যখন জল শুকাইয়া
মরিয়া আসিবার মত হইয়াছে দেখিবে তখন একটু একটু জলের
ছিটা দিয়া মাংসটাকে বেশ ভাজিয়া লাল কর । মাংস ভাজিবার

কালে ক্ৰমাগত হাতা দিয়া নাড়িতে হইবে । মাংসটা বেশ লাল্চে হইলে আধ সের দই ও বাদামবাঁটা দুধে গুলিয়া ছাড় । সিকি তোলা দারচিনি, দুয়ানি ভর ছোট এলাচ ও দুয়ানি ভর লঙ্গ এই সব গরমমশলা বাঁটা ও গোলমরিচ বাঁটা সবটুকু ছাড় । আধ সেরটাক জল দিয়া সব মিলাইয়া দাও । ঘন ঘন নাড় ; তাহা না হইলে বাদাম বাঁটা ও দই থাকিতে হাঁড়ির তলায় ধরিয়া যাইতে পারে । বেশ গাঢ় রকম হইয়া আসিলে নামাও ।

ভোজন বিধি ।—লুচি বা কুটী অথবা পাউরুটীর সঙ্গে খাও । ডাল ভাতের সঙ্গেও খাওয়া চলে ।

১৩০২ । বাদামবাঁটা দিয়া মাংসের মালাই-কারী ।

—:০:—

উপকরণ ।—পাঁটা বা ভেড়ার রাংএর মাংস এক সের, খোসা ছাড়ান বাদাম আধ পোয়া, হলুদ-বাঁটা পোন তোলা, লঙ্কাবাঁটা আধ তোলা, জল এক সের, হুন এক তোলাটাক, ঘি এক ছটাক, দুধ দেড় পোয়া, কাগজী নেবু দুই তিনটী, পাটমাই পেঁয়াজ একটা ।

প্রণালী ।—প্রথমে বাদামগুলো গরম জলে ভিজাইতে দাও । ধানিকঙ্কণ ভিজিলে খোসা উঠাইয়া ফেল । পোন ছটাক ঘি চড়াইয়া এই খোসা-ছাড়ান বাদামগুলো তাহাতে ভাজ । নরম জাঁচে ভাজিবে । খুন্তি দ্বারা ক্ৰমাগত নাড়িতে থাক । জ্বল লাল্চে আভাযুক্ত হইলেই নামাও । বেশী লাল হয় না যেন ।

বাদামজানা বাঁটিয়া রাখ। ছ এক গিরা হলুদ ও দুইটি লঙ্কা বাঁটিয়া রাখ। পেঁয়াজ ও সবুজ রংয়ের কাগজী নেবুর আধখানা খোসা বাঁটিয়া রাখ।

থণ্ড থণ্ড করা মাংসে হলুদ-বাঁটা, লঙ্কাবাঁটা মাখাইয়া উহা বাদামভাজা বাকী ঘিষেতেই ছাড়। এক সেরটাক জল দাও। খুন ছাড়। আরো এক কাঁচা বা সওয়া কাঁচা ঘি দাও। বাদামবাঁটা ছাড়। পেঁয়াজ ও নেবুর খোসা-বাঁটাটাও ছাড়। হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখ। মধ্যে মধ্যে খুন্সি দ্বারা নাড়িয়া দিবে। সিদ্ধ হউক। আধ ঘণ্টা পরে দুধ টুকু দাও। আবার হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখ। আর সওয়া ঘণ্টা বা দেড় ঘণ্টা ধরিয়া সিদ্ধ হইলে হাঁড়ি নামাইবে। গরম থাকিতে থাকিতে একটা বা দেড়টা কাগজী নেবুর রস মিলাইয়া দিয়া ডিসে ঢালিবে।

সচরাচর নারিকেলের দুধ দিয়া যে মালাই-কারী করে তাহাপেক্ষা ইহা খাইতে অনেক সুস্বাদু।

ভোজন বিধি।—পোলাও, লুচি ও কুটির সঙ্গে খাও।

১৩০৩। জয়পুরী কোন্দা।

—:০:—

উপকরণ।—ভেড়া বা পাঁটার মাংস পাঁচ পোয়া, ঘি এক পোয়া, খুন পোন তোলা, ধনে সিকি তোলা, লঙ্গ সিকি তোলা, বড় এলাচ চারিটা, আদা এক কাঁচা, জল তিন পোয়া, দই এক পোয়া, রসুন ৩ গাঁঠি, পেঁয়াজ চারিটা, লঙ্কা ৩টা, কাঁচা কাঁচা, মাছের তেল ১ পোয়া।

প্রণালী ।—মাংস বড় বড় ডুমা ডুমা আকারে কাট । পেঁয়াজের খোসা ছাড়াইয়া চাকা চাকা করিয়া কাট । খোসা ছাড়াইয়া রসুনের কোয়াগুলি আন্ত বাহির করিয়া রাখ । ইহা হইতে সাত আট কোয়া মাত্র রসুন ছেঁচিয়া রাখিবে । আদা চাকা কাটিয়া রাখ ।

মাংসের উপরে ছি, নুন, আন্ত ধনে, লবঙ্গ, বড় এলাচের দানা, চাকা-কাটা আদা, চাকা-কাটা পেঁয়াজ, বাকী রসুনের কোয়াগুলি, সাজিয়া এবং গুক্রালকা হু তিন টুকরা করিয়া ছিঁড়িয়া ইহাতে দাও । সব একত্রে মিশাইয়া হাঁড়ি উনানের উপরে চড়াইয়া দাও । ছেঁচা রসুনে আধ সের জল মিশাইয়া ইহার সিটা নিংড়াইয়া ফেল । এই জলও মাংসতে ঢালিয়া দাও । হাঁড়ি ঢাক । এই জল মরিয়া মাংস অল্প লাল হইয়া আসিলে দই দাও । মাংসের জল মরিয়া গিয়া মাংস কষিতে কষিতে লাগিয়া যাইতেছে দেখিলে জলের ছিটা দিবে । এই প্রকারে কষিতে কষিতে সব জলটা খাওয়াইবে । ইহাতে একেবারে সব জলটা ঢালিয়া দিতে হইবে না । জলের ছিটা দিয়া কষিতে কষিতেই মাংস সিদ্ধ হইয়া যাইবে এবং লালও হইবে । এই কোষাতে সব আন্ত দিতে হইবে ।

সময় প্রায় তিন কোয়ার্টার লাগিবে ।

১৩০৪ । ইলিশমাছের উল্লাস ।

উপকরণ ।—ইলিশমাছ আধসের, রসুন ছয় আনি ভর, গুক্রালকা ভট্টটা, হলদে আধ তোলা, সরিষাবাটা এক ছটাক, ভিনিগার প্রায়

তিন ছটাক, মাছে মাখাইবার মুন দিকি . তোলা, বাটনার দিয়ার
জন্ম মুন আধ তোলাটাক, সরিষা তেল এক ছটাক ।

অণাণী ।—ইলিশমাছ ধুইয়া পরিষ্কার করিয়া পদ্মা পদ্মা করিয়া
কাটে । মাছে মুন মাখিয়া রাখ । রসুন হলুদ ও লক্ষা বাটিয়া রাখ,
সরিষাও বাটিয়া আলাদা রাখ । এইবারে সব বাটনাগুলার সঙ্গে
তিনিগার মিশাইয়া তারপরে একটা কাপড়ে করিয়া উছা ভালরূপে
ছাঁকিয়া লও । মশলার শিটা গুলা ফেলিয়া দাও । কেবল তিনিগার
ও মশলা মিশ্রিত কোলটা ইহাতে কাজে লাগিবে ।

এইবারে একটা পুডিংএর ডিশ বা সুপ-প্লেটের জায় কোন
মতীর পাত্রে তিনিগার ও মশলার কোলটা রাখিয়া তাহাতে ধুও-করা
মাছ গুলা সাজাইয়া রাখ । পরে তাহার উপর সরিষা তেলটা
ঢালিয়া দাও । এখন সেই পাত্রটী আগুনে চড়াও । ইহার জন্য মন্দা
আঁচ চাই । উপরে আর একটা প্লেট বা কোন পাত্র দিয়া ঢাকিয়া
মাছ গুলি তাপে সিদ্ধ হইতে দাও । দশ বার মিনিট পরেই দেখিবে
প্রস্তুত হইয়া গিয়াছে । ইহা খাইতে অতি সুস্বাদু ও মুখরোচক ।
এবং ইহা অতি অল্প সময়ের মধ্যেই প্রস্তুত হইয়া যায় ।

গুণা গুণ ।—আয়ুর্কোষে ইলিশমাছের গুণ লিখিত আছে—

ইলিশো মধুরঃ স্নিগ্ধো রোচনো বহুবর্দ্ধনঃ ।

পিত্তকৃৎ কফকৃৎকিঞ্চিলঘুর্ঘ্যোহনিলাপহঃ ॥

ইলিশমাছ স্নিগ্ধ, রোচক, মধুর ও বলবর্দ্ধক, পিত্তকারী ও
কিঞ্চিৎ কফকারী, লঘু, পৃষ্টিকর ও বাতনাশক ।

কোজন বিধি ।—ডাল, ভাত, খিচুড়ি ও লুচি কটি প্রভৃতির
সঙ্গে খাও ।

১৩০৫ । কিমা মাংসের ভাজা কারী ।

—:O:—

উপকরণ ।—পঁটার কিমা মাংস এক পোয়া, আলু আটটা, পেরাজ চারিটা, শুকালকা দুটি, আদা আধ তোলা, ছোট কাঁচা আম তিনটা, ঘি এক ছটাক, মুন আধ তোলা, জল একসের ।

প্রণালী ।—আলুগুলি ছোট ডুমা করিয়া কাট । আলুগুলি জলে ভিজাইয়া রাখ । দুইটা পেরাজ ভাজিবার জন্য কুচাও । দুইটা পেরাজ, শুকালকা ও আদা একত্রে গিষিয়া রাখ । আম করটা কুচি কুচি করিয়া কাটিয়া রাখ । মাংসতে মুন মাখিয়া রাখ ।

এক ছটাক ঘি চড়াও । আলুগুলি আগে ভাজিয়া উঠাও । যে ঘি বাকী থাকিবে তাহাতে পেরাজ ভাজিয়া আলুর সঙ্গে উঠাইয়া রাখ । এখন এই ঘিରେ আবার মাংস ভাজা ভাজা করিয়া উঠাও ।

আবার আধ ছটাক ঘি চড়াও । তাহাতে মশলা ছাড়িয়া কষ । লাল হইয়া আসিলে মাংস, পেরাজ ভাজা, আলু সব একত্রে ছাড় । দু তিন বার জল আছড়া দিয়া মশলার সহিত নাড়া চাড়া কর । তার পরে একে বারে দেড় পোয়া আন্দাজ জল দাও । মিনিট সাত আট পরে অন্ন বোল থাকিতে নামাইবে ।

১৩০৬ । পার্শে মাছের কারী ।

—:O:—

উপকরণ ।—পার্শে মাছ চারিটা, তেল এক ছটাক, বড় পেরাজ তিনটা, হলুদ এক গিরা, শুকালকা একটা, আদা আধ গিরা, রসুন

চারি কোয়া, তেঁতুল এক কাঁচা, আলু ছয়টা, গুন আধ তোলা, জল তিন ছটাক ।

প্রণালী ।—একটা বড় পেরাজ লম্বাদিকে কুচাইয়া রাখ । হলুদ, দুটা পেরাজ, আদা, রসুন সব একত্রে পিষিয়া রাখ । আলু গুলির খোসা ছাড়াইয়া অর্ধেক করিয়া কাটিয়া রাখ ।

মাছ গুলির ডানা লেজ কাটিয়া টাচিয়া আঁশ বাহির কর । গলার কাছে কাটিয়া পিত্তাদি বাহির করিয়া ভাল করিয়া ধুইয়া ফেল ।

একটি হাঁড়িতে তেল চড়াও । মাছ গুলি ভাজিয়া উঠাও । তার পরে ইহাতে পেরাজ কুচি দাও । পেরাজ কুচি অল্প লাল হইয়া আসিলে পেয়া মশলা ছাড় । খুস্তি দিয়া নাড়িতে থাক । যখন হাঁড়িতে লাগিয়া লাগিয়া যাইবে তখন একটু একটু হাতে করিয়া জলের ছিটা মারিবে । আর খুস্তি দিয়া নাড়িতে থাকিবে । জলের ছিটা মারিয়া মশলাকে প্রায় দেড় ছটাক জল খাওয়াইতে হইবে । মশলা কষিতে প্রায় আট দশ মিনিট সময় লাগিবে । তার পরে আলু ছাড়িবে । মিনিট চার আলু নাড়িয়া চাড়িয়া এক কাঁচা তেঁতুল এক ছটাক জলে গুলিয়া তাহার মাড়িটা ইহাতে চালিয়া দাও । এই বারে গুন দিবে । তেঁতুল কুটিলেই মাছ ছাড়িয়া দিবে । তার পরে তেঁতুলের জল মরিয়া গিয়া যখন তেলের উপরে ইহা ভাসিবে নামাইয়া ফেলিবে । মাছ দিবার পর মিনিট পাঁচের মধ্যেই তেঁতুলের জল মরিয়া যাইবে ।

১০০৭ । কই মাছের কারী ।

—:O:—

উপকরণ।—কই মাছ এক পোয়া, তেল দেড় ছটাক, পেঁয়াজ ছয়টা, পাঁচ কোড়ন দুয়ানি ভর, আদা এক তোলা, রসুন চারি কোয়া, হলুদ এক গিরা, শুকালকা ছটা, তেঁতুল এক কাঁচা, মুন আশ আধ তোলা, জল এক ছটাক ।

প্রণালী।—চারিটা পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখ ।

হলুদ, লঙ্কা, রসুন, আদা, পেঁয়াজ, সব একত্রে পিষিয়া রাখ ।

মাছ ডুমা ডুমা করিয়া বানাজ ।

তেল চড়াও । পেঁয়াজ কুচি ছাড়িয়া তাজ । তার পরে পাঁচ কোড়ন ছাড় । যেই ফুট ফাট করিবে অমনি পেয়া মশলা ছাড়িবে । পাঁচ মিনিট লাল করিয়া কষিয়া মাছ ছাড় । মিনিট তিন মাছগুলি এই মশলার সহিত নাড়া চাড়া করিয়া এক ছটাক জলে তেঁতুল গুলিয়া ঢালিয়া দাও । মুন দাও । তেলের উপরে ডালিগেই নামাইবে ।

১০০৮ । কই মাছের মালাই কারী ।

—:O:—

উপকরণ।—ছয়টা বড় কইমাছ, আধ থানা বাঁধ, কপি, হলুদ এক গিরা, পেঁয়াজ তিনটা, শুকালকা একটি, আদা এক গিরা, রসুন দু কোয়া, মুন নারিকেল একটি, জল তিন কোয়া, তেল আধ

প্রণালী ।—মাছগুলি কাটিয়া সাফ কর। এখনে কই মাছের গলার মোটা চামড়া কাটিয়া ফেলিতে হইবে। পরে গলার কাছে কাটিয়া ইহার পোটা তেল ইত্যাদি এমনি করিয়া টানিয়া বাহির করিতে হইবে যেন পিছুটা গলিয়া না যায়। এবারে কই পাশের ডানা কাটিয়া ফেল এবং বুকের ও পিঠের দিকের কাটা কাটিয়া ফেল। যেন একটুও লাল না থাকে। আধ খানা বাঁধাকপি দু'ভিন্ন ভাগে কাটিয়া খুইয়া এক পোরা জল দিয়া সিদ্ধ করিতে দাও। কপি সিদ্ধ হইতে আর মিনিট কুড়ি লাগিবে। তার পরে কপি হইতে জল সরাইয়া ফেল।

হলুদ, পেরাজ, শুকালকা, ও আদা খুব মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ। নারিকেল কুরিয়া খাঁটি আধ পোরা দুধ বাহির করিয়া রাখ। তারপরে ঐ নারিকেল কোরাতে দেড় পোরা জল মিলাইয়া তাহা আবার নিংড়াইয়া রাখ।

এই বারে হাঁড়িতে আধ ছটাক তেল চড়াইয়া মাছ গুলিতে একটু জুন মাখিয়া তাজ। তাজা মাছ গুলি উঠাইয়া রাখ। হু কোরা রসুনের খোসা ছাড়াইয়া ছেঁচিয়া এই তেলে ছাড়িয়া দাও। খুঁটি দিয়া হু একবার নাড়িয়া পেচ। মশলা ছাড়। আর মিনিট পাঁচ মশলা কষিয়া লাল হইলে পর আধ ছটাক জল দিয়া সর। ঢাকিয়া দাও। মিনিট পাঁচ পরে কপি দিয়া এক বার নাড়িয়া দিবে। তার পরে নারিকেলের জলীয় দ্রবটা ইহাতে ঢালিয়া দাও। জুন দাও। ইহা ফুটিয়া উঠিলে উপরে উপরে মাছ ছাড়িয়া দিবে। বার বার খুঁটি দিয়া খাঁটিবে না মাছ ভাঙ্গিয়া বাইবে। ধরং নাড়িয়া দিবার আবশ্যক হইলে হাঁড়ি হিলাইয়া দিবে। মাছ দিবার মিনিট

সাত আট পরে খাঁটি নারিকেলের দুধ দিবে। তার পরে প্রায় মিনিট দশ পরে তবে নামাইবে।

১৩০১। পঁটার কারী।

(তৃতীয় প্রকার।)

উপকরণ।—পঁটার মাংস আধ সের, পেঁয়াজ দেড় ছটাক, আলু সাতটি, আদা এক তোলা, শুক্কালকা দুটি, হলুদ দেড় গিরা, মুন প্রায় দশ আনি ভর, ঘি এক ছটাক, কাঁচালকা তিনটি, নুতন তেঁতুল তিন ছড়া, জল তিন পোয়া।

প্রণালী।—মাংস ডুমা ডুমা করিয়া কাটিয়া রাখ। সাতটি আলু অর্ধেক করিয়া কাটিয়া রাখ। আধ ছটাক পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখ। বাকী এক ছটাক, পেঁয়াজ, আদা, শুক্কালকা, হলুদ একত্রে পিষিয়া মাংসের উপরে রাখ। অমনি মুনও মাখ।

একটি হাঁড়িতে ঘি চড়াইয়া দাও। প্রথমে পেঁয়াজ গুলি ভাজিয়া উঠাও।

তার পরে ইহাতেই আলু গুলি কষিয়া উঠাও। সব শেষে মাংস ছাড়। হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। মাংসের জল বাহির হইবে। প্রায় আধ ঘণ্টা এই জল শুকাইয়া আরো তিন পোয়া জল ইহাতে দিবে। হাঁড়ির তলায় যে সকল মসলা লাগিয়া গিয়াছে সেই গুলি খুস্তি দিয়া চাঁচিয়া কলের সহিত গুলিয়া দিবে। এইবারে আলু ও কাঁচা লঙ্কা ভাজিয়া দাও। প্রায় মিনিট পনের পরে মাংস ও আলু সিদ্ধ হইয়া

গেলে তেঁতুল আধ ছটাক জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও । সাত আট মিনিটে ফুটিলে পেঁয়াজ ভাজা গুলি ইহার উপরে আধ গুঁড়া করিয়া দিয়া নামাইবে । এই কারীতে দেড় ঘণ্টা সময় লাগিবে । তাহা হইলে মাংসটা বেশ ভাল করিয়া গুলিয়া যাইবে ।

১৩১০ । পাঁটাদিয়া ডাল কারী ।

—:o:—

উপকরণ ।—পাঁটার মাংস একপোয়া, হলুদ একগিরা, আদা এক তোলা, সোণা মুগের ডাল আধ পোয়া, পেঁয়াজ আধ পোয়া, খুন প্রায় দশআনি ভর, দ্বি তিন ছটাক, জল তিন পোয়া, তেঁতুল একছটাক, ছোট এলাচ দুটি, লকা চারিটি, দারচিনি সিকি তোলা, তেজপাতা দুখানা ।

প্রণালী ।—মাংস ডুমা ডুমা করিয়া কাট । দুটি পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখ । হলুদ, আদা, পাঁচটা পেঁয়াজ লকা সব একত্রে পিষিয়া রাখ ।

এবারে মাংসটা আধ পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও । উঠাতে পেঁয়াজ কুচি ছাড় । মিনিট সাত আট পরে পেয়া মশলা ছাড় । ঐ মশলার বাটিটা এক ছটাক জল দিয়া ধুইয়া সেই জলটা ইহাতে ঢালিয়া দাও । হাঁড়ি ঢাক । প্রায় আধ ঘণ্টা সিদ্ধ হইয়া ইহার জল ময়িলে পর দশ মিনিট ধরিয়া কষ । এই বারে ডাল ছাড় । দু তিন বার ডাল নাড়া চাড়া করিয়া আধ সের জল ঢালিয়া দিবে । এই সময় নুন তেজপাতা ও গরম মশলা গুলি ছাড় । যখন দেখিবে মাংস বেশ নরম হইয়া গিয়াছে এবং ডালও সিদ্ধ

হইয়াছে তখন তেঁতুল গাঢ় করিয়া জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে।
মিনিট চারি ফুটিলেই নামাইবে। তেঁতুল ইচ্ছামত নাও দিতে পার।

১৮১১। করণ কুকু।

—:O:—

উপকরণ।—টেঁড়স ছয়টা, যে কোন রকম নোনা মাছ আধ পোয়া, হ্যাম আধ পোয়া, মাখন এক ছটাক, ঘি এক ছটাক, পেঁয়াজ এক ছটাক, শুকালকা চারিটা, মুন প্রায় ছয় আনি ভর, নেবু ছটা, এরাকট এক কাঁচা, জল দেড় পোয়া।

প্রণালী।—টেঁড়স গুলি মোটা ঢাকা কাটে। নোনা মাছ আধ পোয়া জলে সিদ্ধ করিয়া আবার জল বরাইয়া রাখ।

হ্যামের শাইস কাটিয়া রাখ। শুকালকা গিবিয়া রাখ। পেঁয়াজ ঢাকা কাটিয়া রাখ। নেবু ছটা কাটিয়া রস করিয়া রাখ।

অপরে ঘি চড়াইয়া ট্যাডস গুলি বেশ মূতমূচে করিয়া ভাজিয়া রাখ।

ঐ বিষয়েতেই পেঁয়াজ ঢাকা ছাড়। আধ ভাজা হইলেই এরাকট দাও। দু তিন মিনিট ভাল করিয়া লক্ষা বাঁটা দাও। দু চারি বার নাড়া চাড়া করিয়া ট্যাডস গুলি ছাড়। ইহাও দু চারি বার নাড়া চাড়া করিয়া দেড় ছটাক জল দাও। এই জলে নোনা মাছ হাঙ্গি ও মুন দাও। মিনিট সাত পরে মাখন টুকু ও নেবুর রস দিবে। মিনিট দুই পরে মাখন টুকু গুলিয়া গেলেই নামাইয়া ফেলিবে।

১৩১২ । মুরগীর কাণ্ডি কাণ্ডেন ।

—:O:—

উপকরণ ।—মুরগী একটি, পেঁয়াজ একটি, মাখন এক ছটাক, নুন প্রায় আধ তোলা, কারী পাউডার প্রায় আধ ছটাক, ভেড়ার মাংস আধ পোয়া, জল এক সের ।

প্রণালী ।—মুরগী আট টুকরা করিয়া কাট । পেঁয়াজটী লম্বা কুচি কাট ।

একটি হাঁড়িতে এক সের জল দিয়া ভেড়ার মাংস চড়াইয়া দাও । যখন দেড় পোয়া আন্দাজ জল থাকিবে নামাইবে ।

এবারে মাখন চড়াও । পেঁয়াজ লাল করিয়া উঠাও । তারপরে মুরগীতে নুন ও কারী পাউডার মাখিয়া ছাড় । লাল করিয়া দেড় পোয়া সুরুরা হাঁাতে দাও । দমে বসাও । যখন সিদ্ধ হইয়া ক্রমে বেশ ভাজা ভাজা হইয়া আসিবে তখন নামাইবে ।

১৩১৩ । চিংড়ী মাছের কালিয়া ।

—:O:—

উপকরণ ।—বড় চিংড়ী আটটা, আলু আটটা, বিলাতী বেগুন দশটা, পেঁয়াজ পাঁচটা, আদা আধ তোলা, শুকালক্ষা তিনটা, হলুদ দু গিয়া, সরিষা তেল আধ পোয়া, ঘি এক ছটাক, দই দেড় ছটাক, জল তিন পোয়া, নুন প্রায় পোন তোলা, নুতন তেঁতুল দু ছড়া ।

প্রণালী।—চিংড়ী মাছেব শুঁয়া কাট এবং গায়ের খোলা ছাড়াইয়া ফেল। কিন্তু মূড়া ও ল্যাজার দিকের খোলা রাখিয়া দিবে। হলুদ, শুকালকা, পেঁয়াজ ও আদা একত্রে পিষিয়া রাখ। বিলাতী বেগুন আধ খানা করিয়া কাটিয়া রাখ।

চিংড়ী মাছ গুলি ধুইয়া তাহাতে একটু হলুদ ও মুন মাখিয়া রাখ। আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধ খানা করিয়া কাট এবং জলে ভিজাইয়া রাখ। বিলাতী বেগুন গুলি আধ খানা করিয়া কাটিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে আধ পোয়া তেল চড়াও। আলু গুলি সঁতলাইয়া উঠাও। তারপরে মাছ বেশ লাল করিয়া সঁতলাইয়া লও। আর একটি হাঁড়িতে ঘি চড়াও। পেয়া মশলা ছাড়। কম। লাল রং হইয়া আসিলে দই দাও। হাঁড়ি ঢাক। মাঝে মাঝে একবার খুলিয়া নাড়িয়া দিবে। দইয়ের জল মরিয়া গেলে হাতে করিয়া জলের ছিটা দিয়া মশলা বেশ লাল করিয়া কম। সর্বশুদ্ধ মশলা কমিতে প্রায় এক কোয়ার্টার সময় লাগিবে। তারপরে আলু দিবে। দু এক বার নাড়িয়া তিন পোয়া জল দাও। মাছ দাও। আলু ও মাছ সিদ্ধ হইয়া আসিলে বিলাতী বেগুন ও মুন দাও। তারপরে তেঁতুল একটু জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। বেশ গাঢ় রকম হইয়া আসিলে নামাইবে।

১৩১৪। পেরাজের দোন্না কারী।

—:O:—

প্রণালী।—১১৩১ পৃষ্ঠায় “পেরাজের দোন্না ভাজি” দেখিয়া পেরাজের দোন্না করিবে। তারপরে আধ তোলা আদা, আধ ছটাক পেরাজ, একটি শুক্লালক। পিষিয়া রাখ। আধ ছটাক জলে দু ছড়া তেঁতুল গুলিয়া রাখ।

এক ছটাক ঘিয়ে পেবা মশলা ছাড়। এই সময় এক ছটাক দই, ছয় আনি ভর মুন ও আধ ছটাক জল দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও। ভাল করিয়া মশলা কষিয়া লাল কর। তারপরে তেঁতুল গোলা দাও। মিনিট পাঁচ ফুটিবার পরে দোন্না গুলি ইহাতে সাজাইয়া দাও। নামাইবার ঠিক আগে গরম মশলার শুঁড়া ছড়াইয়া দিয়া নামাইবে।

১৩১৫। আদা দিয়া মটনের কারী।

—:O:—

উপকরণ।—মটন এক সের, আদা এক ছটাক, দই এক ছটাক, হলুদ এক কাঁচা, শুক্লালক। এক কাঁচা, জীরা মরিচ আধ তোলা, ধনে সিকি তোলা, তেজপাতা দু খানা, ছোট এলাচ দুটো, লঙ্কা সাতটা, দারচিনি সিকি তোলা, ঘি দেড় ছটাক; ছোলার ছাতু এক কাঁচ, মুন এক তোলা, জল এক সের, পাঁচ

ফোড়ন সিকি হোলা, আলু ছয়টি, পটোল আটটি ।

প্রণালী ।—মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিয়া রাখ ।

আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধ ধান। করিয়া কাটিয়া রাখ ।
পটোলের বাধাইয়া খোসা ছাড়াও এবং আড়ে ছ টুকরা কাট ।

হলুদ, শুকালক্ষা, ধনে, আদা একত্রে পিষিয়া রাখ । জীরা মরিচ, একটি ছোট এলাচ, লবঙ্গ তিনটি, দুয়ানি ভর দারচিনি এগুলি আলাদা একত্রে পিষিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে মাংস রাখিয়া তাহাতে, মুন, দুই রকম মশলা বাঁটা ও আধ পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াও । ঢাকিয়া দাও । প্রায় কুড়ি মিনিট পরে মাংসের জল মরিয়া গেলে আরো জল দিয়া দিয়া প্রায় কুড়ি মিনিট কষিবে । তারপরে আলু ও পটোল দাও । আবার আধ পোয়া জল দাও । ছয় সাত মিনিট পর একেবারে তিন পোয়া জল দিয়া ঢাকিয়া দাও । ইহার পরে মাংস আবার কুড়ি মিনিট সিদ্ধ হইবার পরে আধ ছটাক জলে ছাতু গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে । এখন জীরা মরিচ বাঁটা দাও । মিনিট পাঁচ ফুটিলে পর নামাইবে ।

এবারে আর একটি হাঁড়িতে আধ ছটাক ঘি চড়াও । ঘি গরম হইলে তেজপাতা, একটি শুকালক্ষা এবং পাঁচ ফোড়ন ছাড় । মিনিট দুই পরে ফোড়ন হইয়া গেলে মাংস ঢালিয়া

যাঁহারা পেরঁয়াজ দিয়া মাংস রান্না থাইতে ভাল বাসেন না
তঁাহাদের জন্য এই রকম কারী উপাদেয় ।

১৩১৬ । হট কারী ।

—:০:—

উপকরণ ।—মাংস আধ সের, হলুদ ছ গিরা, শুক্লালঙ্কা ছয়টা,
আদা আধ তোলা, মাঝারি পেরঁয়াজ দুইটা, বড় পেরঁয়াজ একটি,
ষি দেড় ছটাক, ছোলার ছাত্ত এক কাঁচা, নুন প্রায় দশ আনি
ভর ।

প্রণালী ।—হলুদ, শুক্লালঙ্কা, আদা, দুটা মাঝারি পেরঁয়াজ সব
একত্রে পিষিয়া রাখ । মাংস টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া ধোও ।
বড় পেরঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ ।

ষি চড়াও । পেরঁয়াজ চাকা ছাড় । আধ ভাজা হইলে পেয়া
মশলা ছাড় । ছাত্ত দাও । প্রায় মিনিট দশ জলের ছিটা
মারিয়া মারিয়া কষিলে পর ইহাতে মাংস ছাড়িয়া ঢাকিয়া দিবে ।
আরো মিনিট পাঁচ ধরিয়া মাংস কষ । তারপরে প্রায় আড়াই
পোয়া জল দিয়া আবার ঢাকিয়া দাও । আবার মিনিট দশ
টগবগিয়া ফুটিবার পর হাঁড়ি দমে বসাইয়া দিবে । প্রায় পনের
কুড়ি মিনিট দমে আন্তে আন্তে পাকিলে তবে ঠিক হইবে ।

১৩১৭ । হট কারী ।

(দ্বিতীয় রকম ।)

—:O:—

উপকরণ।—মাংস এক পোয়া, শুক্লালঙ্কা তিনটি, রসুন দুই কোয়া, হলুদ দু গিরা, জীরা মরিচ আধ তোলা, ধনে আধ তোলা, দই এক ছটাক, খুন সিকি তোলা, বি এক ছটাক, পেঁয়াজ এক ছটাক, আদা আধ তোলা, জল আড়াই পোয়া ।

প্রণালী।—জীরা মরিচ ও ধনে কাঠ খোলায় চমকাইয়া পিষিয়া লও । হলুদ, রসুন, শুক্লালঙ্কা, আদা, আধ ছটাক পেঁয়াজ, সব একত্রে পিষিয়া রাখ । বাকী আধ ছটাক পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ ।

মাংস ডুমা ডুমা কাটিয়া রাখ । ধোও । এই মাংসতে সমুদয় পেঁয়া মশলা, দই এবং খুন মাখ ।

এবারে হাঁড়িতে বি চড়াও । পেঁয়াজ কুচি ছাড় । আধা-ভাজা হইলে পর ইহাতে মাংস ছাড় । বেশ লাল করিয়া কষ । জলের ছিটা দিয়া দিয়া কষিবে । প্রায় মিনিট পনের কষিয়া বেশ লাল হইলে পর ইহাতে দেড় পোয়াটাক জল ঢালিয়া দাও । জলটা সব মরিয়া বেশ ঘিঘের উপরে থাকিলে নামাইবে ।

১৩১৮। মটর কারী।

—:O:—

উপকরণ।—মটর তিন পোয়া, হলুদ দু গিরা, পেঁয়াজ আধ পোয়া, শুকালকা তিনটা, আদা আধ তোলা, ঘি দেড় ছটাক, দই এক ছটাক, জল তিন পোয়া, নুন প্রায় দশ আনি ভর।

প্রণালী।— হলুদ, এক ছটাক পেঁয়াজ, শুকালকা, আদা একত্রে পিষিয়া রাখ। এক ছটাক পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট।

হাঁড়িতে দেড় ছটাক ঘি চড়াও। পেঁয়াজ ছাড়। পেঁয়াজ আধ-ভাজা হইলে পর ইহাতে বাটা মশলা ও দই দাও। চারি-মিনিট পরে মাংস ছাড়। প্রায় তিন কোয়ার্টার ধরিয়া জলের আছড়া দিয়া দিয়া মাংস লাল করিয়া কষ। তারপরে দেড় পোয়া জল দাও; এই জলটুকু মরিয়া রস রস থাকিতে নামাইবে। অথবা ঝোল যদি চাহ তো আধ পোয়া আন্দাজ ঝোল থাকিতে থাকিতে নামাইবে।

১৩১৯। মুরগীর মালাই কারী।

—:O:—

উপকরণ।—মুরগী একটি, হলুদ এক গিরা, শুকালকা তিনটা, নারিকেল আধ মালা, মরিচা আধ তোলা, পেঁয়াজ দেড় ছটাক, আদা আধ তোলা, ঘি চারি কাঁচা, নুন প্রায় আধ তোলা,

ছোট এলাচ দুটী, লবঙ্গ চারিটী, দারচিনি সিকি ভোগা, নেবু একটী।

প্রণালী।—মুরগী আট টুকরা করিয়া কাট।

হলুদ, শুকালকা, সরিষা, পেঁয়াজ এক ছটাক, আদা একত্রে পিষিয়া রাখ। আধ ছটাক পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। নারিকেল কুরিয়া তাহাতে আধ পোয়া গরম জল মিলাও। একটি কাপড়ে ছাঁকিয়া সমস্ত দুধটা নিংড়াইয়া বাহির কর।

ঘি চড়াও। আগে পেঁয়াজ কুচি ছাড়। বেশ লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাইয়া রাখ। এই ঘিবে বাঁটা মশলা ছাড়। প্রায় দশ পনের মিনিট ধরিয়া খুব লাল করিয়া কষিয়া তারপরে হাতে মুরগী ছাড়িবে। পাঁচ ছয় মিনিট মুরগী কষিয়া এক পোয়া জল দাও। তারপরে আবার নারিকেলের দুধ দাও। আন্তে আন্তে কুটিয়া গাঢ় হইয়া আসিলে পর নেবুর রস দিবে। তারপরে গরম মশলার গুঁড়া মাংসের উপরে ছড়াইয়া দিয়া কারী নামাইয়া ফেলিবে।

১৩২০। বার্মিজ ফলুয়া।

—:O:—

উপকরণ।—আমের কসি পাঁচটী, একটি বড় নারিকেল, কুচা চিংড়ী মাছ আধ পোয়া, হলুদ দু গিরা, পেঁয়াজ এক ছটাক, শুকালকা ছয়টী, তেল আধ পোয়া, তেজ পাতা দু খানা, জল আধ সের, মুন প্রায় দশ আনি ভর, কাঁচালকা তিনটী, নেবু দুটী, জাকরান চার রতি।

প্রণালী ।—কাঁচা আমের আঁটির ভিতরে যে শাদা কসি থাকে তাহাই বাহির করিয়া তিন দিন ছয়বার জল বদলাইয়া ভিজাইয়া রাখ । তিন দিন পরে কসির কষ জল বাহির হইয়া গেলে আবার ভাল জলে ধুইয়া তারপরে এগুলি সৰু সৰু করিয়া বানাইবে ।

চিংড়ী মাছের খোলা ছাড়াইয়া রাখ ।

নারিকেলটী কুরিয়া এক পোয়া গরম জল মিলাইয়া ইহার দুধ বাহির করিয়া রাখ ।

হলুদ, চারিটা শুকালকা, পেঁয়াজ একত্রে পিষিয়া রাখ ।

এখন একটি হাঁড়িতে দেড় পোয়া জল দিয়া আমের কসিগুলি সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । মিনিট কুড়ি পরে সিদ্ধ হইলে ইহার জল বারাইয়া রাখ ।

হাঁড়িতে তেল চড়াইয়া তেজপাতা ও দুটী শুকালকা ফোড়ন দিয়া বাঁটা মশলা ছাড় । খুব লাল করিয়া কষ । এখন ঐ কসিগুলি এবং নাছ ছাড় । তিন চারি বার নাড়িয়া নারিকেলের দুধ দাও । এইবারে আধ পোয়া জল দাও । কুটিয়া উঠিলে মুন দাও । কাঁচালকা চিরিয়া দাও । মিনিট সাত পরে নেবুর রসে জাফরান গুলিয়া ইহার উপরে ছড়াইয়া দিবে ।

১৩২১ । পটোলের দোন্মাকারী ।

—:০:—

উপকরণ।—কিমা মাংস আধ সের, আদা এক তোলা, পাটনাই পেঁয়াজ ছয়টি, শুকালঙ্কা চারিটি, পটোল আধ সের, চীনে কাগজি নেবু একটি, চিনি সিকি তোলা, ঘি আধ পোয়া, দই এক ছটাক, নুন প্রায় দশ আনি ভর, জায়ফল আধ থানা, মারচিনি সিকি তোলা, লবঙ্গ চার পাঁচটি, ছোট এলাচ ছুটি, তেজপাতা দু' থানা, জল দেড় পোয়া ।

প্রণালী।—কিমা মাংস আনিয়া আবার তাহাকে কিমা কর । ইহার সমুদয় রগাদি বাহির করিয়া ফেল । আদা, একটি পাটনাই পেঁয়াজ ও শুকালঙ্কা একত্রে পিষিয়া রাখ । ইহার সিকি ভাগ মশলা কিমা মাংসতে মাখ ।

দই, সিকি তোলা নুন, বাকী মশলা বাঁটাটুকু একত্রে রাখ ।

পটোলের খোসা ছাড়াও । লম্বা ভাগে মাঝখানে এক বা দেড় ইঞ্চির মত চিরিয়া তারপরে দুই হাতে করিয়া পটোল দলিতে থাক । নরম হইয়া আসিলে একটি চামচের বাঁটের দিক বা অঙ্গুলি দিয়া বাঁচি বাহির করিয়া ফেল । দুই পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ ।

তিন কাঁচা ঘি চড়াও । মাংস ছাড় । দুয়ানি ভর নুন দাও । হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া দাও । মাংসের জল বাহির হইলে পর মাঝে মাঝে নাড়িয়া দিবে । ক্রমে ইহার জল মরিয়া লাল হইয়া আসিলে একটি প্লেটে ঢালিয়া রাখ । সিকি থানা নেবুর রস

ইহাতে দাও এবারে পটোলের ভিতরে মাংসের পুর কর ।
প্রত্যেক পটোল সূতা দিয়া বাঁধ ।

এবারে এক ছটাক ঘি চড়াও । পটোল গুলি ভাজ । ইহার
জল মরিয়া গিয়া বেশ শাদা শাদা থাকিলেই নামাইয়া ফেলিবে ।
আর লাল করিবার দরকার নাই । পটোল গুলি উঠাইয়া
রাখ । এখন এই ঘিের উপরে আরো এক ছটাক ঘি দাও ।
পেঁয়াজ কুচি ছাড় । আধ ভাজা হইলে আধ পোয়াটাক জল
দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও । পাঁচ সাত মিনিট পরে ইহাতে
দই মিশান বাঁটা মশলা ছাড় । ক্রমে করিয়া লাল কর ।
বেশ লাল হইলে তবে এক পোয়া জল দিবে । তারপরে জল
ফুটিয়া উঠিলে নেবুর রস ও চিনি টুকু দাও । দু তিন ফুট ফুটিলে
পটোল গুলি ইহাতে সাজাইয়া দাও । পটোল দিবার পরে দু
এক ফুট ফুটিলে নামাইয়া ফেলিবে ।

১৩২২ । মুরগীর কোন্দা ।

—:O:—

উপকরণ ।—পাটনাই পেঁয়াজ নয়টা, শুকালঙ্কা চারিটা, আদা
এক তোলা, নুন প্রায় এক তোলা, দই আধ পোয়া, মুরগী
দুইটা, ঘি আড়াই ছটাক, জল দেড় পোয়া ।

প্রণালী ।—পাঁচটা পাটনাই পেঁয়াজ, আদা, এবং শুকালঙ্কা
একত্রে পিষিয়া রাখ । বাকী চারিটা পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া
রাখ ।

দুইটা মুরগী কাটিয়া ষোল টুকরা কর। ধোও। মুরগীতে
নুন, বাঁটা মশলা এবং দই মিশাও। তিন চারি ঘণ্টা ভিজিতে
দাও। চারিটা পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ।

যি চড়াও। পেঁয়াজ ঢাকা ছাড়। পেঁয়াজ লাল করিয়া
ভাজা হইলে উহাতেই মশলা শুদ্ধ মুরগী ছাড়িয়া দাও। হাঁড়ি
ঢাকা দিয়া রাখ। প্রায় মিনিট কুড়ি পরে নাড়িয়া দিবে।
এখন বেশ লাল করিয়া কষ। জলের ছিটা দিয়া কষা হইলে
পর যে জলটা বাকী থাকিবে সবটা একবারে মাংসতে ঢালিয়া
দিবে। তারপরে এই জল মরিয়া ঘিরের উপরে থাকিলে নামা-
ইবে।

১৩২৩। বরবটী দিয়া মাংসের কারী।

—:০:—

উপকরণ।—ভেড়ার মাংস আধ সের, আলু চারিটা, বরবটী
ছয়টা, পেঁয়াজ দেড় ছটাক, শুকালক্ষা চারিটা, জীরা আধ তোলা,
হলুদ দু গিরা, নুন দশ আনি ভর, জল একসের, বি আধ পোয়া।

প্রণালী।—মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট। আলুর খোসা ছাড়া-
ইয়া আধ থানা করিয়া কাট। বরবটীর এক এক ছড়া তিন
টুকরা করিয়া কাট। আধ ছটাক পেঁয়াজ কুচি কাটিয়া রাখ।

শুকালক্ষা, বাকী পেঁয়াজ, জীরা, হলুদ একত্রে পিষিয়া রাখ।
যি চড়াও। আলু ও বরবটী কষিয়া উঠাও। এবারে মশলা

ছাড় । মশলা বেশ লাল করিয়া কষা হইলে পর মাংস ছাড় । মাংসের জল বাহির হইয়া মরিয়া গেলে আরো জল দিয়া দিয়া কষ । তারপরে একে বারে আড়াই পোয়া জল দিয়া আলু ও বরবটী ছাড় । মাংস কষিতেই প্রায় অর্ধেক হইয়া যায় । এবারে নুন দাও । ক্রমে জল মরিয়া গিয়া অল্প বোল থাকিলে নামাইবে ।

১৩২৪ । মুড়মুড়ীশাকের কারী ।

—:O:—

উপকরণ ।—গল্‌দা চিংড়ী দুটা, মুড়মুড়ী শাক এক আঁটি, জল পাই বা কাঁচা দিলি আমড়া ছয়টা, পেঁয়াজ চারিটা, শুক্লালঙ্কা চারিটা, হলুদ এক গিরা, জল আধ সের, ঘি দেড় ছটাক, নুন আধ তোলা ।

প্রণালী ।—চিংড়ীর মূড়াটা আস্ত রাখ । মাছ গুলি মোটা চাকা করিয়া কাট ; এবং ধোও । শাক গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ । জল পাইয়ের খোসা বাধাইয়া ছাড়াও । এবং আস্ত রাখ । দিলি আমড়া হইলে খোসা ছাড়াইয়া চারকালি করিয়া কাটিয়া রাখিবে ।

দুটী পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ । বাকী দুটী পেঁয়াজ, শুক্লালঙ্কা হলুদ একত্রে পিষিয়া রাখ ।

এবারে যি চড়াও। পেরাজ ভাজিয়া উঠাও। বাটা মশলা ছাড়। প্রথমে খানিকটা লাল করিয়া কষ। তারপরে মাছ ছাড়িয়া আবার কষিতে থাক। তারপরে দেড় পোয়া জল দিয়া, শাক ও হুন দাও। ক্রমে জল পাই গুলি দাও। জল পাই গুলি বেশ নরম হইয়া গেলে নামাইয়া একটি ডিশে ঢালিবে তারপরে ইহার উপরে পেরাজ ভাজা ছড়াইয়া দিবে।

এই প্রকারে লাল শাকের কারীও রান্না যায়।

১৩২৫। মাছের ভাজা কারী।

উপকরণ।—কচি বেগুন আটটা, কই মাছ আধ পোয়া, তেল দেড় ছটাক, জীরা মরিচ সিকি তোলা, ধনে আধ তোলা, পেরাজ এক ছটাক, জল আধ পোয়া, হুন দশ আনি ভর, হলুদ এক গিরা, শুকালঙ্কা দুইটা, কাঁচালঙ্কা তিনটি।

প্রণালী।—বেগুন আধ খানা করিয়া কাট। ঐ আধ খানা আবার পাতলা চাকা করিয়া কাট। ধোও।

মাছ ছোট ছোট করিয়া কাটিয়া রাখ। মাছ এবং বেগুন আলাদা করিয়া হলুদ ও হুন মাখিয়া রাখ।

জীরা মরিচ, ধনে কাঠ খোলায় চমকাইয়া রাখ। পেরাজ কুচি কাট। দেড় ছটাক তেল চড়াইয়া পেরাজ গুলি লাল

করিয়া ভাজ । এই ভাজা পেঁয়াজের অর্দ্ধেক গুলি জীরা ও ধনের সহিত রাখিয়া একত্রে বাঁট । হলুদ ও লক্ষা বাঁটিয়া রাখ ।

এখন পেঁয়াজ ভাজা তেলে আরো দেড় ছটাক তেল ঢালিয়া মাছ ভাজিয়া উঠাও । এখন বেগুন ছাড়িয়া কড়া করিয়া ভাজ । ইহাতেই আবার মাছ ও বাকী পেঁয়াজ ভাজা দাও । এখন হলুদ, লক্ষা ও জীরা মরিচ বাঁটা সব মশলা এক ছটাক জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও । নুন দাও । এখন আরো আধ পোয়া জল ও বাঁটা লক্ষা গুলি ঢালিয়া দাও । জল মরিয়া তেলের উপরে থাকিলেই নামাইবে ।

১৩২৬ । ডাল চিংড়ী ।

—:O:—

উপকরণ ।—পেঁয়াজ আটটা, শুকালক্ষা দুইটা, আদা আধ তোলা, হলুদ দুগিরা, তেজপাতা এক খানা, ডাল তিন ছটাক, জল তিন পোয়া, চিংড়ী আটটা, বি আধ পোয়া, নুন দশ আনি ভর ।

প্রণালী ।—ছয়টা পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ । শুকালক্ষা, দুটী পেঁয়াজ, হলুদ, আদা একত্রে গিষিয়া রাখ । ডাল গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ ।

এক ছটাক বি চড়াইয়া পেঁয়াজ গুলি লাল করিয়া ভাজ এবং উঠাও । এবারে ঐ ঘিরে বাকী সব বিটা ঢালিয়া দাও । এখন

বাঁটা মশলা ছাড় । বেশ লাল করিয়া মশলা কষা হইলে পর ডাল ছাড় । দু তিন বার নাড়িয়া আড়াই পোয়া জল দাও । হাঁড়ি ঢাক, দশ মিনিট পরে আর আধ পোয়া জল দিয়া হাঁড়ি ঢাক । মাঝে মাঝে নাড়িয়া দিবে । মিনিট সাত পরে দেখিবে ডাল সিদ্ধ হইয়া গিয়াছে । তখন নামাইয়া উপরে পেরোজ ভাজা দিবে । প্রায় কুড়ি মিনিট সময় লাগিবে ।

১৩২৭ । মুরগী দিয়া ডাল ।

—:O:—

উপকরণ ।—যি এক ছটাক, দারুচিনি আধ তোলা, ছোট এলাচ একটা, লঙ্গ দশটা, এক ছটাক, ইদ নুন দশ আনি ভর, হলুদ, দু গিরা, পেরোজ পাঁচটা, আদা আধ তোলা, শুকালক্ষা দুইটা, জল আড়াই পোয়া, তেজপাতা একটা, ছোলার ডাল আধ পোয়া, মুরগী একটী ।

প্রণালী ।—হলুদ, লঙ্গা, পাঁচটা পেরোজ ও আদা একত্রে পিষিয়া রাখ । ইহার সহিত দই মিশাইয়া রাখ । অমনি নুন, গরম মশলা গুলি ও এক ছটাক জল সব একত্রে মিশাইয়া রাখ ।

মুরগী আট দশ টুকরা করিয়া কাট । মাংস ঐ মশলার সহিত ভাল করিয়া মাখ ।

পাঁচটা পেরোজ লম্বা কুচি কাটিবে ।

যি চড়াও । পেরোজ লাল করিয়া ভাজিয়া উহাতেই মশলা মাখা মুরগী ছাড় । মশলার প্রেটটা ধুইয়া দেড় ছটাক আন্দাজ

জল দাও । দু এক বার নাড়িয়া ঢাকা দাও । বেশ লালু করিয়া
কষিয়া রাখ । ইহাতেই সিদ্ধ হইয়া যাইবে ।

এদিকে আর একটা উনানে আধসের জল দিয়া ডালগুলি
সিদ্ধ করিতে চড়াও । প্রায় কুড়ি মিনিটে ডাল সিদ্ধ হইয়া
গেলে নামাইবে । তারপরে মাংস কষা হইয়া গেলে উহাতে
ঢালিয়া দিবে । বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে ।

১৩২৮ । মটন কারী ।

—:O:—

উপকরণ ।—মটন তিন পোয়া, হলুদ দু গিরা, পেঁয়াজ আধ
পোয়া, শুকালক্কাতিনটা, আদা আধ তোলা, বি দেড় ছটাক,
দই এক ছটাক, জল তিন পোয়া, হুন প্রায় দশ আনি ভর ।

প্রণালী ।—হলুদ, এক ছটাক পেঁয়াজ, শুকালক্কাতা, আদা একত্রে
পিষিয়া রাখ । এক ছটাক পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ ।
মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট ।

হাঁড়িতে দেড় ছটাক ঘি চড়াও । পেঁয়াজ ছাড় । পেঁয়াজ
আধ-ভাজা হইলে ইহাতে বাঁটা মশলাও দই দাও । চারি
মিনিট পরে মাংস ছাড় । প্রায় তিন কোয়ার্টার ধরিয়া জলের
আছড়া দিয়া দিয়া মাংস লাল করিয়া কব । তারপরে দেড়

হবে। অথবা ঝোল যদি চাই তো আধ পোয়া আন্দাজ ঝোল থাকিতে থাকিতে নামাইবে।

১৩২৯। মুরগীর মালাই কারা।

—:০:—

উপকরণ।—মুরগী একটি, হলুদ এক গিরা, শুকালক্ষা তিনটি, নারিকেল আধ মালা, সরিষা আধ তোলা, পেঁয়াজ দেড় ছটাক, আদা আধ তোলা, ঘি চারি]কাঁচা, রুন প্রায় আধ তোলা, ছোট এলাচ দুটি, লঙ্গ চারিটি, দারচিনি সিকি তোলা, নেবু একটি।

প্রণালী।—মুরগী আট টুকুরা করিয়া কাট।

হলুদ, শুকালক্ষা, সরিষা, পেঁয়াজ এক ছটাক, আদা একত্রে পিষিয়া রাখ। আধ ছটাক পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। নারিকেল কুরিয়া তাহাতে আধ পোয়া গরম জল িমলাও।

একটি কাপড়ে ছাঁকিয়া সমস্ত দুখট। নিংড়াইয়া বাহির কর।

ঘি চড়াও। আগে পেঁয়াজ কুচি ছাড়। বেশ লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাইয়া রাখ। এই ঘিষে বাঁটামশলা ছাড়। প্রায় দশ পনের মিনিট ধরিয়া খুব লাল করিয়া কষিয়া তার পরে ইহাতে মুরগী ছাড়িবে। পাঁচ ছয় মিনিট মুরগী কষিয়া এক পোয়া জল দাও। তার পরে আবার নারিকেলের দুধ দাও। আন্তে আন্তে ফুটিয়া গাঢ় হইয়া আসিলে পর নেবুর রস দিবে। তার পরে

পরম মশলার গুঁড়া মাংসের উপরে ছড়াইয়া দিয়া কারী নামাইয়া ফেলিবে ।

১৩০০ । নারেন্দি বা কমলা কারী ।

—:০:—

উপকরণ।—মটন আধ সের, হলুদ দেড় গিরা, শুক্লালঙ্কা দুটি, আদা আধ তোলা, পেঁয়াজ ছয়টা, দই এক ছটাক, পেঁয়াজের কলি সাতটা, ঘি এক ছটাক, নুন প্রায় পোন তোলা, জল তিন পোয়া, তেজপাতা দুইটা, নুতন তেঁতুল আধ কাঁচা, কমলানেবু দুটি ।

প্রণালী।—মটন খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট । হলুদ , শুক্লালঙ্কা, আদা, পেঁয়াজ, একত্রে পিষিয়া রাখ । পেঁয়াজ কলি কচি দেখিয়া আনিয়া প্রায় বেঁড় ইঞ্চি লম্বা করিয়া কাট ।

একটি হাঁড়িতে মাংস গুলি রাখ । ইহার উপরে দই, বাঁটা-মশলা, পেঁয়াজ কলি, এক ছটাক ঘি, নুন এবং তিন পোয়া জল দিয়া চড়াইয়া দাও । ইহাতে তেজপাতা ছাড় । প্রায় আধ ঘণ্টা পরে মাংসের জল মরিয়া গেলে বেশ লাল করিয়া কষ । তারপরে আবার ইহাতে আধ সের জল দাও এবং আস্ত আলু দাও । আলু গুলি সিদ্ধ হইয়া গেলে আধ পোয়া জলে তেঁতুল গুলিয়া ঢালিয়া দাও । ফুটিয়া উঠিলে কমলা নেবুর শাঁস দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও । দু তিন বার ফুটিলে পর নামাইবে ।

১৩৩১ । মাদ্রাজী আসাড়ি কারী ।

—:০:—

উপকরণ ।—কুইমাছ দেড় পোয়া, জীরা আধ তোলা, ধনে আধ তোলা, শুকালকা ছয়টা, হলুদ দু গিরা, রসুন একটা, আদা এক তোলা, ছোট পেঁয়াজ চারিটা, নারিকেল সিকি মালা, ঘি এক ছটাক, তেজপাতা দু খানা, পাঁচ ফোড়ন দুয়ানি ভর, নুতন তেঁতুল দুই ছড়া, জল তিন পোয়া, দুন প্রায় আধ তোলা, গোল-মরিচ বারটা ।

প্রণালী ।—বড় কুই মাছ আনিয়া চৌদ্দ টুকরা করিয়া কাট । ধুইয়া একটু দুন মাখিয়া রাখ ।

জীরা মরিচ, ধনে, কাঠ খোলায় চমকাইয়া পিষিয়া রাখ । শুকালকা, হলুদ, রসুন, পেঁয়াজ, একত্রে পিষিয়া রাখ ।

নারিকেল আলাদা পিষিয়া রাখ ।

ঘি চড়াও । তেজপাতা ও পাঁচফোড়ন ছাড় । ফুট্ ফাট করিয়া ফুটিতে থাকিলে মশলা বাঁটা সবটা ছাড় । পাঁচ সাত মিনিট ধরিয়া কষিয়া লাল করিয়া নারিকেল বাঁটা দাও । তারপরে এক পোয়া জলে তেঁতুল গুলিয়া ইহাতে চালিয়া দাও । জল ফুটিয়া উঠিলে কাঁচা মাছ ছাড়িবে । প্রায় এক পোয়া আন্দাজ কোল থাকিলে নামাইবে ।

১৩৩২ । আলুমেখেলা ।

(দ্বিতীয় প্রকার ।)

—:O:—

উপকরণ ।—বড় আলু ছয়টা, হলুদ এক গিরা, মুন দশ আনি ভর, মটর আধ সের, দই আধ পোয়া, আদা আধ ছটাক, ঘি আড়াই ছটাক, পেঁয়াজ পাঁচটা, শুকালক্ষা চারিটা, জল একসের ।

প্রণালী ।—আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধ খানা করিয়া কাট । ইহাতে হলুদ বাঁটা আর একটু মুন মাখিয়া রাখ ।

আদা ছেঁচিয়া রাখ । ভাজিবার জন্য পাঁচটা পেঁয়াজ কুচাইয়া রাখ । শুকালক্ষা পিষিয়া রাখ ।

মাংস ডুমা ডুমা করিয়া কাটিয়া রাখ । মাংসে দই, আধ তোলাটাক মুন ও আদার রস মাখ ।

ঘি চড়াও । পেঁয়াজ কুচি ভাজিয়া উঠাও । ইহাতে আলু ভাজিয়া উঠাও । তারপরে এই বাকী বিষয়েতেই মাংস ছাড় এবং ঢাক । ক্রমে ইহার জল বাহির হইয়া আবার জল মরিয়া গেলে পর জলের আছড়া দিয়া দিয়া কষ । এই রকম প্রায় তিন পোয়া জলের আছড়া দিয়া কষিতে কষিতে মাংস সিদ্ধ হইয়া ঘি ছাড়িলে পর ইহাতে আলু ঢালিয়া দাও । ছ এক বার নাড়া চাড়া করিয়া শেষে এক পোয়া জল একেবারে ঢালিয়া দিবে । দমে এই জলটুকু প্রায় পনের মিনিট পরে শুকাইয়া গেলে নামাইয়া একটি গোল ডিশে গোল করিয়া সাজাইয়া রাখ । ইহার চারিদিকে আলু গুলি গোল করিয়া সাজাইয়া দিবে ।

উপরে পেঁয়াজ ভাজা ছড়াইয়া দাও । প্রায় এক ঘণ্টা কষিতে লাগিবে ।

১৩৩৩। মুরগী দিয়া মুগের ডাল ।

—:O:—

উপকরণ ।—হলুদ ছোট তিন গিরা, শুকালকা ছয়টা, পেঁয়াজ বারটা, আদা এক তোলা, দই এক ছটাক, দারচিনি সিকি তোলা, লঙ্গ চারিটা, ছোট এলাচ দুইটা, বি দেড় ছটাক, জল সাড়ে তিন পোয়া, মুগের ডাল দেড় পোয়া, মুরগী একটি, নুন প্রায় এক তোলা, তেজপাতা দুই খানা ।

প্রণালী ।—হলুদ, লঙ্গা, সাতটা, পেঁয়াজ, আদা একত্রে পিষিয়া রাখ । ইহার সহিত দই, দারচিনি, লঙ্গ, ছোট এলাচ, তেজপাতা, নুন এবং এক ছটাক জল একত্রে মিলাইয়া রাখ । মুরগী আট দশ টুকরা করিয়া কাটিয়া এই মশলার সহিত মাখিয়া রাখ ।

পাঁচটা, পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিবে ।

দেড় ছটাক ঘি চড়াও । পেঁয়াজ ভাজিয়া উহাতেই মুরগী ছাড় । বাসন ধুইয়া দেড় ছটাক জল দাও । ক্রমে বেশ লাল করিয়া কষ ।

এদিকে আর একটা উনানে তিন পোয়া জল দিয়া দেড় পোয়া ডাল সিদ্ধ করিতে দাও । প্রায় কুড়ি মিনিট ডাল সিদ্ধ হইয়া

গেলে নামাইবে । তারপরে মাংস কষা হইয়া গেলে ইহাতে ঢালিয়া দিবে । বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে ।

১৩৩৪ । পের্যাজের দোল্মাকারী ।

(দ্বিতীয় প্রকার ।)

—:0:—

উপকরণ :—পাটনাই পের্যাজ তিনটি, ষি এক ছটাক, আদা আধ তোলা, শুক্ললবঙ্গা দুটি, হুন সিকি তোলা, দই তিন ছটাক, চিনি সিকি তোলা, নেবু একটি, জল প্রায় আধসের ।

প্রণালী :—দুটি পাটনাই পের্যাজ কুটাইয়া রাখ । একটি পের্যাজ, আদা ও শুক্ললবঙ্গা একত্রে পিষিয়া রাখ ।

ষি চড়াও । পের্যাজ কুচি ছাড়িয়া ভাজ । তারপরে এই পের্যাজ ভাজার উপরেই এক ছটাক জল দিয়া লাল রং কর । বেশ লাল হইয়া আসিলে বাটা মশলা ছাড়, এবং হুন দাও । কষিতে থাক । প্রায় সাত মিনিট পরে বেশ লাল হইয়া আসিলে দই দাও । আবার কষ । তিন কোয়ার্টার পরে ইহার জল মরিয়া লাল হইয়া আসিলে দেড় পোয়া জল দিয়া তারপরে দোল্মা ছাড়িবে । ফুটিয়া উঠিলে পর চিনি দিবে । কোলটা বেশ ঘন হইয়া আসিলে নেবুর রস দাও । একবার ফুটিলে নামাইয়া ফেলিবে ।

১৩৩৫ । পাঁটার ফেরিজিকারী ।

—:০:—

উপকরণ ।—মেটে এক ছটাক, মাংস আধপোয়া, ঘি আধ ছটাক, কাঁচালঙ্কা দুই, পেঁয়াজ চারিটা, মুন সিকি তোলা, আলু তিনটা, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, জল তিন ছটাক ।

প্রণালী ।—মেটে গুলি জলে সিদ্ধ করিতে দাও । প্রায় দশ মিনিট পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া শ্লাইস শ্লাইস কাটিয়া রাখ । কাঁচা মাংস শ্লাইস কাটিয়া রাখ । কাঁচালঙ্কা চিরিয়া রাখ ; আর পেঁয়াজ শ্লাইস কাট । আলু অর্ধ চাকা কাট ।

ঘি চড়াইয়া কাঁচালঙ্কা ও কাটা পেঁয়াজ ছাড় । অল্প লাল হইয়া আসিলে মাংস, মেটে ও মুন দাও । মাংস ভাজা ভাজা হইয়া আসিলে আলু ছাড় । আলু ও মিনিট সাত কষা হইলে পর জল দিবে । জল মরিয়া গিয়া ভাজা ভাজা হইলে পর নামাইবে ।

১৩৩৬ । মাংসের মালাই কারী ।

—:০:—

উপকরণ ।—মাংস দেড় পোয়া, পাটনাই পেঁয়াজ চারিটা, ঘি এক ছটাক, ময়দা এক তোলা, হলুদ বাটা এক কাঁচা, আদা আধ তোলা, কাঁচালঙ্কা দুইটা, জীরা মরিচ ও ধনে ভাজা গুঁড়া মিশাইয়া আধ তোলা, জল একসের, দারচিনি এক তোলা,

নারিকেল কোরা আধ পোয়া, সিকি এক কাঁচা অথবা আধ থানা
নেবুর রস, হুন ছয় আনি ভর ।

প্রণালী ।—মাংস টুকরা টুকরা করিয়া কাট ।

পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট । হলুদ, দুটা পাটনাই পেঁয়াজ, আদা
কাঁচালক্ষা একত্রে পিষিয়া রাখ । নারিকেল কুরিয়া আধসের
গরম জল দিয়া দুধ বাহির কর । সবশুদ্ধ প্রায় আড়াই পোয়া
হুখে জলে হইবে ।

যি চড়াইয়া পেঁয়াজ কুচি ছাড় । বেশ লাল করিয়া ভাজা
হইলে পর উহাতে মাংস ছাড় । তারপরে ময়দা বাঁটামশলা
এবং হুন দিয়া মাংসটা মিনিট দশ বেশ লাল করিয়া কষ । আধ
সের জল দিয়া আধ ঘণ্টা ফুটিতে দাও । দারচিনি ছাড়িয়া
চাকিয়া দাও । মাঝে মাঝে নাড়িয়া দিবে । এবারে নারি-
কেলের দুধ দিয়া চাকিয়া দাও । মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাই-
বার আগে সিকি বা নেবুর রস দিবে । দু কুট ফুটিলে পর
নামাইয়া ফেলিবে ।

১৩৩৭ । ফিরিন্দী কারী ।

—:O:—

উপকরণ ।—কুই মাছ দেড় পোয়া, তেল দেড় ছটাক, তেজ
পাতা দুইটা, পাটনাই পেঁয়াজ চারিটা, জীরা মরিচ সিকি তোলা,
হলুদ দু গিরা, হুন আধ তোলা, জল আধ পোয়া, আলু তিনটা,

প্রণালী।—মাছ বড় বড় টুকরা করিয়া কাট এবং ভাল করিয়া ধোও।

তুইটা পাটনাই পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট। জীরা মরিচ, হলুদ, পেঁয়াজ, রসুন একত্রে পিষ।

তেল উড়াইয়া এক চিমটা নুন ফেলিয়া দাও। তেলের ফেনা মরিয়া গিয়া যখন ফুটিয়া উঠিবে তখন তুইটা তেজপাতা ভাজিয়া দাও। পেঁয়াজ কুচি ছাড়। লাল হইলে বাটা মশলা ছাড়িয়া কষ। নুন দাও। মশলাটা বেশ লাল হইয়া আসিলে ইহাতেই মাছগুলি ছাড়িয়া কষিয়া আবার উঠাইয়া রাখিবে। তারপরে আলু পটোল বরবটী ইহাতে ছাড়িয়া তিন চারিবার কষিয়া জল দাও। তরকারী সিদ্ধ হইয়া গেলে মাছ দাও। তিন চারি ফুট ফুটিয়া দেড় ছটাক আন্দাজ কোল থাকিলে নামাইয়া ফেলিবে

১৩৩৮। দুধ দিয়া মটন কারী।

—:O:—

উপকরণ।—মটন তিন পোয়া, মাঝারি পেঁয়াজ চারিটা, আদা আধ তোলা, শুকালকা তুইটা, হলুদ এক গিরা, বি আধ পোয়া, জীরা মরিচ ও ধনে ভাজা গুঁড়া এক কাঁচা, জল এক সের, কচি বরবটী দুই ডাল, কাঁচালকা চারিটা, দুধ আধ পোয়া, ময়দা এক ছটাক নুন প্রায় আধ তোলা।

প্রণালী।—তিন পোয়া মটন আনিয়া ইহার সমস্ত হাড় বাহির করিয়া ফেল। টুকরা টুকরা করিয়া কাট। পেঁয়াজ, আদা, হলুদ,

সুকালঙ্কা একত্রে বাঁট । বরবটী তিন চারি টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ ।

এক ছটাক ঘি চড়াও । মাংস ভাজিয়া উঠাও । আবার ইহাতেই আর এক ছটাক ঘি ঢালিয়া দাও । ঘি ফুটিলে বাঁটা মশলা, ভাজা শুঁড়া মশলা, নুন, ময়দা এবং দুধ সব একত্রে ঢালিয়া দাও এবং মশলা লাল করিয়া কষ । তারপরে আবার ইহাতে মাংস ছাড়িবে । মাংস মশলার সহিত দু এক বার নাড়িয়া জল দাও । হাঁড়ি ঢাক । মাংস সিদ্ধ হইয়া আসিয়াছে দেখিলে বরবটী ছাড়িবে । আস্ত কাঁচালঙ্কা ছাড় । অন্ন অন্ন বোল থাকিতে নামাইয়া ফেলিবে ।

১৩৩৯ । বাদামী কারী ।

—:০:—

উপকরণ ।—পাঁটা আধসের, ঘি দেড় ছটাক, ছাড়ান বাদাম এক ছটাক, কাগুজি বা পাতি নেবুর খোলা একটা, পেঁয়াজ তিনটা, নেবু একটি, কারী পাউডার প্রায় আধ ছটাক, বলকা দুধ আধ পোয়া, জল প্রায় সাড়ে তিন পোয়া, নুন আধ তোলা ।

প্রণালী ।—মাংস টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ । বাদাম গুলি ভিজাইয়া খোসা ছাড়াইয়া রাখ । পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ ।

ঘি চড়াইয়া প্রথমে বাদাম গুলি অন্ন বাদামী বং করিয়া ভাজিয়া উঠাও । তারপরে পেঁয়াজ চাকা ছাড় । লাল করিয়া ভাজ ।

পেঁয়াজ ভাজা চারি ভাগ করিয়া তাহার এক ভাগ বাদামের সহিত রাখ, বাকী হাঁড়িতেই রাখিয়া তাহাতে মাংস ছাড়। আট দশ মিনিট পরে ইহার জল মরিয়া বেশ কষা হইলে পর কারী পাউডার দিবে। দু তিন বার নাড়া চাড়া করিয়া জল ও নুন দাও। প্রায় আধ ঘণ্টা পরে মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে নেবুর খোসা ছাড় ভাজা বাদাম এবং পেঁয়াজ ভাজা একত্রে পিষিয়া সরের সহিত একটি কাঁটা করিয়া মিলাইয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও। চামচে করিয়া মাংস ক্রমাগত নাড়িতে থাক। মিনিট তিন চার পরে ইহাতে নেবুর রস দিয়া নামাইয়া ফেলিবে।

১৩৪০। বোম্বাই খুন্সি কারী।

—:o:—

উপকরণ।—বড় গলদা চিংড়ী আধ সের, বোম্বাই পেঁয়াজ চারিটি, মাংস চারি পোয়া, জল চারি পোয়া, কারী পাউডার এক ছটাক, আম বা তেঁতুলের মিঠা খাট্টা চাটনী বড় এক চামচ, কাঁচা আম একটি বা জলপাই অথবা কচি আমড়া চারি পাঁচটি, নুন প্রায় আধ তোলা, নেবু একটি, লঙ্কার মস আধ ছটাক, বি আধ পোয়া।

প্রণালী।—পেঁয়াজ গুলি চাকা কাটিয়া রাখ। চিংড়ী মাছের মুড়া আস্ত রাখিয়া দাও, মাছ দু তিন টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে এক সের জল দিয়া হাড় গুলি চড়াইয়া দাও। আধ সের জল থাকিলে নামাইবে। এই সূক্ষ্মা হাঁকিয়া ফেল।

এখন ইহাতে কারী পাউডার ও চাটনী দিয়া চড়াইয়া দাও ।
মিনিট পাঁচ ফুটিলেই নামাইয়া ফেলিবে ।

এবারে ষি চড়াও । পেরোজ ছাড়িয়া লাল কর । তার পরে
ইহাতে মাছ ছাড় ; এই সঙ্গে কাঁচা আম ও হুন দিবে । তিন
চারি মিনিট ধরিয়া কষ । তারপরে ঐ পূর্বোক্ত খোল ইহাতে
ঢালিয়া দাও । দমে চড়াও । প্রায় মিনিট পনের পরে মাছ গুলি
বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে ইহাতে নেবুর রস ও লঙ্কার রস ঢালিয়া
দাও । দু এক বার নাড়িয়া তখনি গরম গরম ভাতের সহিত
খাইতে দিবে ।

১৩৪১ । ডিমের কারী ।

—:O:—

উপকরণ ।—ডিম ছয়টা, পেরোজ দুইটা, ষি এক ছটাক, কারী
পাউডার আধ ছটাক, জল বা সুরুয়া দেড় পোরা, তিন ছটাক
হুধের সর, এরাকট আধ তোলা, হুন প্রায় আধ তোলা ।

প্রণালী ।—ডিমগুলি শক্ত সিদ্ধ করিয়া তাহার খোলা ছাড়াইয়া
আস্ত রাখিয়া দাও ।

পেরোজ দুটি ঢাকা কাটিয়া রাখ ।

ষি চড়াও । পেরোজ ভাজ । তারপরে ইহাতে কারী পাউডার
দাও । বেশ করিয়া কষা হইলে পর জল বা সুরুয়া ঢালিয়া দিবে ।
হুন দিবে । মিনিট সাত আট পরে হুধে এরাকট গুলিয়া ঢালিয়া

দাও। অমনি ডিমগুলি দাও। খুব গরম হইয়া ধোয়া উঠিতে থাকিলে নামাইবে। ইহা আর ফুটাইবার দরকার নাই।

১৩৪২। মাংসের ত্রৈভি কারী।

—:0:—

উপকরণ।—ভেড়ার মাংস আধ সের, বি আধ পোয়া, পেঁয়াজ তিন ছটাক, মুন প্রায় আধ তোলা, শুকালকা তিনটা, আদা আধ তোলা, পোস্ত দানা সিকি তোলা।

প্রণালী।—এক ছটাক পেঁয়াজ, আদা, শুকালকা, ও পোস্ত দানা একত্রে পিষিয়া রাখ। বাকী পেঁয়াজ গুলি চাকা কাটিয়া রাখ। মাংস ডুমা ডুমা করিয়া কাট।

হাঁড়ি চড়াইয়া বি দাও। পেঁয়াজ চাকার অর্ধেক গুলি ছাড়িয়া লাল করিয়া ভাজ। তারপরে পেয়া মশলা ইহাতে ছাড়। মাঝে মাঝে জল আছড়া দিয়া বেশ লাল করিয়া কষ। তারপরে মাংস দাও ও বাকী অর্ধেক গুলি চাকা-কাটা পেঁয়াজ ইহাতে ছাড়। আবার কষিতে থাক। প্রায় মিনিট দশ পনের করিয়া জল দিবে। মুন দাও। মাংস ভাল রূপ সিদ্ধ হইয়া গেলে এবং ইহার ঝোল বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

১৩৪৩ । চিকন কারী ।

—:০:—

উপকরণ ।—একটি বেশ মোটা চিকন, ঘি এক ছটাক, পেঁয়াজ আধ পোয়া, কারী পাউডার এক তোলা, নুন ছয় আনি ভর, আলু চারিটা, জল আধ সের ।

প্রণালী ।—চিকনটা মেটে গুলা লইয়া বার চৌদ্দ টুকরা করিয়া কাট । পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ । আলু গুলি আধ-খানা করিয়া কাটিয়া রাখ ।

ঘি চড়াও । আলুগুলি কষিয়া উঠাও । তারপরে ইহাতেই পেঁয়াজ আধ-ভাজা করিয়া কারী পাউডার দাও । ছ তিন মিনিট লাল করিয়া মাংস ছাড় এবং নুন দাও । সাত আট মিনিট মাংসটা কষিয়া জল দাও অমনি আলু দাও । মিনিট আট দশ পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া ফেলিবে ।

১৩৪৪ । মুরগীর দোপেঁয়াজা ।

—:০:—

উপকরণ ।—মুরগী একটি, ঘি আধ পোয়া, রসুন দু কোয়া, কারী পাউডার আধ ছটাক, পেঁয়াজ এক পোয়া, নুন প্রায় দশ আনি ভর, জল দেড় পোয়া ।

• প্রণালী ।—মুরগী দশ টুকরা করিয়া কাট । রসুন মিহি করিয়া হেঁচিয়া রাখ । পেঁয়াজ গুলি সব চাকা কাটিয়া রাখ ।

যি চড়াইয়া অর্ধেক গুলি পেঁয়াজ লাল করিয়া উঠাও । তার পরে এই বিষেতেই রশুন ছেঁচা ছাড় । দু তিন বার নাড়া চাড়া করিয়া বাকী চাকা-কাঁটা পেঁয়াজ ছাড় । আধ-ভাজা করিয়া কারী পাউডার দাও । তিন চারি বার নাড়া চাড়া করিয়া মুরগী ছাড় । রুন দাও । জল আছড়া দিয়া মুরগী বেশ লাল করিয়া তার-পরে ইহাতে ভাজা পেঁয়াজের অর্ধেক গুলি ছাড় ও দেড় পোয়াটাক গরম জল ঢালিয়া দিয়া দমে রাখ । প্রায় ত্রিশ পঁয়ত্রিশ মিনিটে আন্তে আন্তে ইহা সিক্ত হইয়া গেলে পর এবং বিষের উপরে থাকিলে নামাইয়া ডিশে ঢালিয়া দিবে । বাকী পেঁয়াজ ভাজা ইহার উপরে ছড়াইয়া দিবে ।

১৩৪১ । চিকনের মালাই কারী ।

—:০:—

উপকরণ ।—চিকন একটি, যি এক ছটাক, পেঁয়াজ দুছটাক, নারিকেল আধমালা, শুক্কা লঙ্কা তিনটা, পোস্তদানা সিকিতোলা, রুন প্রায় আধতোলা, লঙ্গচারিটা, দারচিনি সিকিতোলা, ছোট এলাচ দুইটা, জল দেড় পোয়া ।

প্রণালী ।—চিকনটী দশ বার টুকরা করিয়া কাট । এক ছটাক পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ । বাকী এক ছটাক পেঁয়াজ, শুক্কা লঙ্কা ও পোস্তদানা একত্রে পিষিয়া রাখ । লঙ্গ ও দারচিনি গুঁড়া করিয়া রাখ । নারিকেল কোর ; তার পরে দেড় পোয়া গরম জলে গুলিয়া কাপড়ে ছাঁকিয়া ইহার সব ছুটখা বাহির কর ।

ষি চড়াইয়া পেরাজ ঢাকা ছাড়। আধ ভাজা হইলে পর পেষা মশলা ছাড়। বেশ লাল করিয়া মাংস ছাড়। মাংসও লাল কর। তার পরে নারিকেল দুধ ঢালিয়া দাও। নুন ও ছোট এলাচ ছাড়। প্রায় মিনিট পনের কুড়ি পরে মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে উপরে শুঁড়া গরম মশলা ছড়াইয়া নামাইয়া ফেলিবে। প্রায় আধ পোয়াটাক ঝোল থাকিবে।

১৩৪৬। মটনের কোন্দা।

—:o:—

উপকরণ।—মাংস এক সের, ষি তিন ছটাক, পেরাজ তিন ছটাক, খুব ভাল দই এক ছটাক, ছোট এলাচ তিনটা, লঙ্কা চারিটা, দারুচিনি সিকি তোলা, তেজপাতা দু খানা, লঙ্কা শুঁড়া আধ তোলা, ধনে শুঁড়া আধ তোলা, রসুন চারি কোয়া, আদা এক তোলা, নুন প্রায় দশ আনি ভর, জল এক পোয়া।

প্রণালী।—মাংস ছোট ছোট টুকরা করিয়া কাটি। নুন মাখিয়া রাখ। পেরাজ মিহি লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। রসুন এবং আদা একত্রে পিষিয়া রাখ।

এবারে ষি চড়াও ; অর্ধেক লম্বা কুচি কাটা পেরাজ ছুঁড়িয়া লাল কর এবং উঠাইয়া রাখ। ইহাতে বাঁটা মশলা শুঁড়া এবং পেষা মশলাও ছাড়। লাল করিয়া কষ। তারপরে বাকী অর্ধেক গুলি পেরাজ, মাংস, দই, গরম মশলা, তেজপাতা ও ভাজা পেরাজ গুলি ছাড়। হাঁড়ির মুখ ভাল করিয়া বন্ধ করিয়া ধমে রাখ। প্রায়

দেড় ঘণ্টা পরে সিদ্ধ হইয়া মাংস বেশ নরম হইয়া গেলে পর নাড়িয়া লাল করিতে থাক। জলের আছড়া দিয়া কষিবে। ইহার পরে আর জল দিতে হইবে না। ঘিয়ের উপরে থাকিলে নামাইবে।

১৩৪৭। বৃন্দালু।

—:o:—

উপকরণ।—মটন আধ পোয়া, পর্ক আধ সের, ঘি আধ পোয়া, কারী পাউডার এক ছটাক, সিকি আধ পোয়া, নুন প্রায় এক তোলা, তেজ পাতা চারি খানা।

প্রণালী।—মাংস শ্লাইস শ্লাইস কাট। ইহাতে হাড় থাকিলে চুষিয়া থাইতে ভাল। মাংস গুলি না ধুইয়া কাপড়ে করিয়া মুছিয়া একটি কাচের বাসনে রাখ। ইহাতে সিকি, কারী পাউডার, নুন, ভাল করিয়া মাখ। সব শেষে ঘি মাখিয়া মাংসটা বেশ করিয়া চটকাইয়া দুদিন জমাইয়া রাখ। তারপরে একটি কলাই করা হাঁড়িতে অথবা একটি মাটির হাঁড়িতে মাংস ঢালিয়া দমে চড়াইয়া দাও। আন্তে আন্তে প্রায় আধ ঘণ্টাতে মাংস খুব নরম হইয়া সিদ্ধ হইয়া যাইবে। ঘিয়ের উপরে থাকিবে।

ভোজন বিধি।—ডাল কারী বা ডাল চড়চড়ী এবং বৃন্দালু দুই ডিশ একত্রে ভাতের সহিত থাইতে দিবে।

১০৪৮ । কোণ্ডা কারী ।

—:O:—

উপকরণ ।—মাংস আধসের, ছোলার ছাতু এক ছটাক, অথবা
কুটীর গুঁড়া আধ পোয়া, ঘি এক ছটাক, ছাড়ান বাদাম এক ছটাক,
কিসমিস আধ ছটাক, পেঁয়াজ আধপোয়া, শুকালকা তিনটা, আদা
আধ তোলা, জায়ফল আধ থানা, মুন আধ তোলা, জল এক পোয়া,
গোলমরিচ গুঁড়া সিকি তোলা, ঘোল আধপোয়া ।

প্রণালী ।—আধ ছটাক পেঁয়াজ মিহি কিয়া কর । তারপরে
মাংস মিহি করিয়া কিয়া কর । ইহার রগাদি সব বাহির করিয়া
ফেলিবে । আধ ছটাক বাদাম ও আধ ছটাক কিসমিস পিষিয়া
রাখিবে । এই কিয়া মাংসের সহিত কিয়া পেঁয়াজ ছোলার ছাতু বা
কুটীর গুঁড়া, বাদাম ও কিসমিস বাটা, তিন আনি ভর মুন ও গোল-
মরিচ গুঁড়া একত্রে মিলাইয়া ক্রমাগত চটকাইয়া মাখ । তারপরে
বারটা কোণ্ডা গড় । কোণ্ডাগুলির উপরে ময়দার গুঁড়া ভাল
করিয়া মাখাইয়া তারপরে ঘোলে মিনিট দশ ভিজাইয়া রাখ ।

এবারে আদা ও শুকালকা পিষিয়া রাখ । বাকী পেঁয়াজ গুলি
চাকা কাটিয়া রাখ । জায়ফল টুকু গুঁড়া করিয়া রাখ ।

ঘি চড়াও । আগে বাদাম গুলি ভাজিয়া উঠাও । এবং আলাদা
পিষিয়া রাখ । এবারে ঐ ঘিয়ে পেঁয়াজ চাকা ছাড় । লাল করিয়া
ভাজা হইলে পর বাটা মশলা ছাড় । কষ । শেষে প্রায় এক পোয়া
জল ফুটিয়া উঠিলে কোণ্ডাগুলি ছাড়িবে । কোণ্ডা গুলি যেন আস্ত
থাকে । মিনিট দশ পরে কোণ্ডা গুলি সিদ্ধ হইয়া গেলে ইহার

উপরে বাদাম বাঁটা টুকু অল্প জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও । একবার হাঁড়িটা ধরিয়া হিলাইয়া দিবে, তারপরে ইহার উপরে জায়ফলের গুঁড়া ছড়াইয়া দিয়া নামাইয়া ফেল ।

১৩৪৯ । মুলালি কারি ।

—:০:—

উপকরণ।—বড় কইমাছ আধ সের, হলুদ এক গিরা, পেঁয়াজ এক ছটাক, আদা আধ তোলা, ঘি দেড় ছটাক, ভিনিগার আধ ছটাক, নারিকেল আধমালা, নুন প্রায় ছয় আনি ভর, কাঁচা লক্ষা তিনটা ।

প্রণালী ।—পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ । আদা ও হলুদটুকু পিষিয়া রাখ, কাঁচালক্ষা চিরিয়া রাখ ।

নারিকেল কুরিয়া আধ পোয়া গরম জল দিয়া মাখ । তারপরে একটি কাপড়ে কুরিয়া ছাঁকিয়া ইহার দুধ বাহির কর ।

এবারে হাঁড়িতে ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ ছাড় । বেশ লাল করিয়া ভাজ । তারপরে ইহাতে বাঁটা মশলা, নুন, নারিকেল দুধ এবং কাঁচালক্ষা দাও । কুটিয়া উঠিলে মাছ ছাড়িবে । মিনিট ছয় সাত পরে ভিনিগার দিবে ; ই একবার ফুটিলে নামাইয়া রাখ ।

১৩৫০ । ডিমের কারী লাল কুমড়া দিয়া ।

—:০:—

উপকরণ ।—ডিম চারিটা, ঘি এক ছটাক, পেঁয়াজ এক ছটাক, কারি পাউডার আধ ছটাক, নুন প্রায় ছয় আনি ভর, দুটা শুকালক্ষা, লাল মিষ্টি কুমড়া ছয় খণ্ড, জল এক পোয়া ।

প্রণালী ।—পেঁয়াজগুলি লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ । শুকালক্ষা শুঁড়া করিয়া রাখ ।

বেশ লাল ও মিষ্টি দেখিয়া কুমড়া আনিবে । খোলা ছাড়াইয়া ফেল । দুই ইঞ্চি চওড়া দুই ইঞ্চি লম্বা এবং আধ ইঞ্চি পুরু করিয়া কুমড়া কাট, ছয় টুকরা হইলেই এই কারীর অন্ত হইবে ।

ডিমগুলি পনের মিনিট সিদ্ধ করিয়া ঠাণ্ডা জলে ফেল । তারপরে ঠাণ্ডা হইলে ইহার খোলা ছাড়াও ।

ষি চড়াও । ডিমগুলি আস্ত ভাজ । ইহার গা লাল হইয়া ভাজা হইয়া গেলে উঠাইয়া রাখ । কুমড়াগুলি অল্প কষিয়া উঠাও । ইহার হাল্‌মেটে গন্ধ চলিয়া যাইবে ।

এখন ইহাতেই পেঁয়াজ ছাড়িয়া ভাজ । তারপরে ইহাতেই কারী পাউডার ছাড় । তিন চারিবার নাড়িয়া প্রায় আধ পোয়া জল দাও । দু তিন মিনিট কুটিলে পর ডিমগুলি ছাড় । এই সময় কুমড়া ছাড়িয়া আরো আধ পোয়া জল ইহাতে ঢালিয়া দাও । দমে রাখিয়া দাও । মিনিট কুড়ি পঁচিশ পরে ইহার উপরে লক্ষ্য শুঁড়া ছড়াইয়া দিয়া নামাইয়া রাখিবে ।

১৩৫১ । মাদ্রাজী ঝাল ফেরিষি ।

—:o:—

উপকরণ ।—বাসী রোষ্টের মাংস এক পোয়া, পাটনাই পেঁয়াজ আধ পোয়া, ষি এক ছটাক, কাঁচালক্ষা চারিটা, শুকালক্ষা দুইটা, কারী পাউডার এক তোলা, মুন প্রায় তিন আনি ভর, জল এক ছটাক, নারিকেল দুধ আধ ছটাক ।

প্রণালী।—মাংস শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাট । পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাট । কাঁচালঙ্কা আড়ে একটু তেড়চা ভাবে চার শ্লাইস করিয়া কাট ।

যি চড়াইয়া প্রথমে পেঁয়াজ কুচি ছাড় । পেঁয়াজ বেশ লাল করিয়া ভাজা হইয়া গেলে অর্ধেক গুলি উঠাইয়া রাখ । বাকী ভাজা পেঁয়াজের সহিত কারী পাউডার ছাড় । তিন চার বার নাড়া চাড়া করিয়া মাংস ছাড় । মাংস বেশ ভাজা ভাজা কর তারপরে এক ছটাক জল ও নারিকেলের হুঁটুকু দাও । কাঁচালঙ্কা ও শুকালঙ্কার শুঁড়া এবং ছুন দাও । এই জল মরিয়া মাংস শুকা বরফ হইয়া আসিলে নামাইয়া ডিশে ঢালিবে । তারপরে ইহার উপরে ভাজা পেঁয়াজ গুলি দিবে ।

১৩৫২ । কাশ্মিরী কোফ্তা কারী ।

—:o:—

উপকরণ।—মাংস আধ সের, কিয়া মাংস এক পোয়া, আতপ চাল আধ তোলা, ছুন প্রায় দশ আনি ভর, আদা এক তোলা, নেবু ছটা, চিনি আধ ছটাক, দারচিনি আধ তোলা, লঙ্গ পাঁচটা, এলাচ তিনটা, জায়ফল চার রতি, পেঁয়াজ এক ছটাক, ডিম একটি, যি একপোয়া, ছাড়ান বাদাম আধ ছটাক, গোল মরিচ শুঁড়া আধ তোলা, ধনে হুই তোলা, শুকালঙ্কা তিনটা ।

প্রণালী।—মাংসের ছাল রগ ইত্যাদি বাহির করিয়া পরিষ্কার করিয়া ফেলিবে । এখন ছোট ছোট টুকরা করিয়া কাট ।

দেড় তোলা ধনে ও শুকালকা পিষিয়া রাখ । বাকী ধনে কাঠ-খোলায় চমকাইয়া শুঁড়া করিয়া রাখ । অর্ধেক পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ । পেঁয়াজ ও আদা সবটা মিহি কিয়া কর । চাল ভিজাইয়া রাখিবে । তারপরে ভিজাচাল ও বাদাম একত্রে পিষিয়া রাখ ।

কিয়া মাংস ভাল করিয়া মিহি করিয়া রাখ । দেড় ছটাক ঘি চড়াও । পেঁয়াজ কুচি ছাড়িয়া আধ-ভাজা কর । তারপরে হাঁহাতে টুকরা কাটা মাংস ছাড় । মিনিট পনের ধরিয়া মাংস কষ । ভাজা ভাজা হইয়া আসিলে আড়াই পোয়া জল দাও । নরম আঁচে রাখিয়া মাংসটা সিদ্ধ হইতে দাও । প্রায় আধ ঘণ্টা পর হাঁহার এক পোয়া আন্দাজ জল থাকিতে নামাইবে ।

এবারে কোণ্ডা বানাও । কিয়া মাংসের সহিত কিয়া আদা তিন আনি ভর, গোল মরিচ শুঁড়া, একটা ডিম ভাজিয়া দাও । তারপরে হাতে করিয়া মাংসটা মোলায়েম করিয়া মাখ । এখন গোল ছোট ছোট ষোলটা কোণ্ডা গড়িয়া রাখ ।

দেড় ছটাক ঘি চড়াইয়া কোণ্ডাগুলি লাগ করিয়া ভাজ ।

চিনি এক ছটাক জল দিয়া চড়াইয়া দাও । এক টুকরা দারচিনি ছাড় । চিনি গলিয়া গেলে নেবুর রস ও জায়ফল দিবে । মিনিট তিন ফুটিলে অর্ধেক গুলি ভাজা কোণ্ডা হাঁহাতে ছাড় । হাঁড়িটা দু একবার হিলাইয়া নামাইয়া রাখিবে ।

আবার এক ছটাক ঘি চড়াও । দারচিনি, ছোট এলাচ ও লঙ্গ ছাড় । তারপরে হাঁহাতে বাঁটা মশলা ছাড় । ভাল করিয়া কষিয়া কোল-শুদ্ধ সিদ্ধ মাংস ছাড় । নুন দাও । মিনিট পাঁচ সাত

ফুটিবার পরে বাকী কোপ্তা গুলি ছাড়। এখন হাঁড়ি ধরিয়া হিলাইবে। তারপরে ইহাতে বাদাম বাঁটা দাও। দু তিন বার ফুটিতে দাও। তারপরে নামাইয়া সিরায় ফেলা কোপ্তা গুলি ইহাতে ছাড়িবে। শেষে ডিশে ঢালিয়া গরম গরম খাইতে দিবে।

১৩৫৩। মজিনা।

—:O:—

উপকরণ।—মাংস আধ সের, বড় পাটনাই পেরোজ দুটী, আদা এক তোলা, খুব ভাল বসা দই আধ সের, দারচিনি সিকি তোলা, ছোট এলাচ চারিটা, লঙ্গ ছয়টা, শুকালকা চারিটা, জাকরান পাঁচ রতি, ধনে এক তোলা, পুদিনা বা ধনে শাক এক আঁটি, লুন প্রায় এক তোলা, জীরা সিকি তোলা, রসুন দু কোয়া, ঢেঁকিয়া শাক বা পালম শাক আধ পোয়া, ছোলার ডাল এক তোলা, ভাল বাসমতী আতপ চাল এক মুঠি, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—আদা, দারচিনি, ছোট এলাচ, শুকালকা একত্রে পিষিয়া রাখ। ধনে গুলি কাঠখোলায় চমকাইয়া তারপরে পিষিয়া রাখ। ধনে বা পুদিনা শাকের কেবল পাতা গুলি বাছিয়া কুচাইয়া রাখ। ঢেঁকিয়া বা পালম শাক কুচাইয়া রাখ। আলদা রাখ। পেরোজ চাকা কাটিয়া রাখ।

ছোলার ডাল ও চাল গুলি জল দিয়া প্রায় পাঁচ ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ।

দইটা কাপড়ে বাঁধিয়া বুলাইয়া রাখিবে। তাহা হইলে সব জল স্ফরিয়া যাইবে।

এবারে আস্ত মাংসটা ধুইয়া হাঁড়ি করিয়া চড়াও। প্রায় মিনিট পনের কুড়ি পরে ইহার গাদের মত বাহির হইলে মাংসগুলি গরম জল দিয়া সাফ করিয়া ধুইয়া ফেলিবে। তারপরে ছোট ছোট টুকরা করিয়া কাট। তাহা হইলে শীঘ্র সিদ্ধ হইয়া যাইবে। এই বারে আবার মাংস গুলি হাঁড়িতে রাখিয়া একে একে বাঁটা, মশলা, পেঁয়াজ চাকা, মুন, ভিজান ছোলা, ডাল, চাল, জাফরান টুকু, ঢেঁকিয়া শাক এবং প্রায় তিন পোয়া জল সব একত্রে চড়াইয়া দাও। প্রায় আধ ঘণ্টা সিদ্ধ হইয়া আসিলে নামাইবে। তারপরে আবার একটি হাঁড়ি চড়াইয়া এক ছটাক ঘি দাও। রসুন ছেঁচা, লঙ্গ, জীরা ও পুদিনা ছোঁক। এখন মাংসটা ঢালিয়া ইহাতে বাষা দাও। তারপরে ইহাতে দইটা ঢালিয়া দিবে চামচে করিয়া খুব নাড়িয়া দিবে। দু তিন বার ফুটিলে নামাইয়া রাখিবে। চাল থাকাতে ইহা আপনি টানিয়া গাঢ় হইয়া যায়।

ভোজন বিধি।—লুচি, রুটি, খিচুড়ী বা ভাতের সহিত ইহা খাইতে দিতে পারা যায়।

১৫৫৪। হজমী জল ।

(পেপার ওয়াটার ।)

—:O:—

উপকরণ।—ঘি এক কাঁচা, মেতি আধ তোলা, জীরা আধ তোলা, গোল মরিচ আধ তোলা, শুকালকা দুইটা, ধনে এক তোলা,

কাঁচা বা পাকা তেঁতুল তিন ছড়া, জল আধ সের, নুন প্রায় আধ তোলা, মসুর ডাল এক তোলা, সরিষা সিকি তোলা, কারি পাকের পাতা পাঁচ সাতটা।

প্রণালী।—ঘি চড়াইয়া মেতি, জীরা, গোলমরিচ, শুকালক্ষা, ধনে সরিষা ও মসুর ডাল সব এক সঙ্গে ছাড়িয়া ভাজ। বেশ ভাল ভাজা গন্ধ বাহির হইলে নামাইয়া আধ গুঁড়া কর।

ছাঁড়িতে জল চড়াইয়া এই মশলা, নুন ও তেঁতুল সব ছাড়। মিনিট পনের খুব ফুটিয়া ফুটিয়া সিদ্ধ হইলে পর নামাইয়া কাপড়ে করিয়া আলগোচে ছাঁকিয়া ফেলিবে। ইহা নিংড়াইয়া রস বাহির করিবে না। তেঁতুলটা ঘেন একটুও গুলিয়া না যায়।

ভোজনবিধি।—কানাড়ী, মাদ্রাজী, নাগপুদ্রীদের ইহা ডুব প্রিয় খাদ্য। ইহারা আহারের প্রথমেই পেপার ওয়াটার খাইতে দেয়। ইহা ক্ষুধা বৃদ্ধি করে ও হজমী।

১৩৫৫। মেওয়াড়ী দোপেঁয়াজ।

উপকরণ।—মাংস আপসের, ঘি দেড় ছটাক, হলুদ এক গিরা, নুন প্রায় এক তোলা, টক দই আধ পোয়া, পেঁয়াজ আদপোয়া, রসুন চার কোয়া, ছোট এলাচ তিনটা, দারচিনি সিকি তোলা, লবঙ্গ চার পাঁচটা, গোলমরিচ সিকি তোলা, আদা আধ তোলা, ছাড়ান বাদাম আধ পোয়া, বড় এলাচ দুইটা।

প্রণালী।—মাংসগুলি টুকরা টুকরা করিয়া কাট।

পেঁয়াজ, রসুন ও আদা চাকা কাটিয়া রাখ ।

হলুদ, ছোট এলাচ, দারচিনি, বড়এলাচ, ও লঙ্গ, গোলমরিচ সব একত্রে পিষিয়া মাংসতে মাখ ।

বাদাম আলাদা বাঁটিয়া রাখ । দই একটি কাপড়ে করিয়া খুলাইয়া দাও । ইহার সব জল ঝরিয়া যাইবে । মেওরাটা দুধের সহিত গুণিয়া রাখ । দুধটা খীরের মত কর । তারপরে দইটা ইহার সহিত মিশাও । ঘি চড়াও ; পেঁয়াজ, রসুন ও আদা চাকা ছাড়িয়া ভাজ । তারপরে মশলা-মাখা মাংস ছাড় এবং হুন দাও । বাসনটা ধুইয়া এক পোয়া জল দাও । নরম আঁচে চড়াইয়া দাও । প্রায় ত্রিশ পঁয়ত্রিশ মিনিট পরে আন্তে আন্তে এই জলটা মরিয়া গেলে যদি দেখ মাংস এখন সিদ্ধ হয় নাই তাহা হইলে আরো এক পোয়া জল ইহাতে দিবে । মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলেই বেশী আঁচ দিয়া নীষ জলটা শুকাইয়া ফেলিবে । তারপরে মাংসটা ভাজা ভাজা কর । তারপরে ইহাতে দুধ এবং দই এক সঙ্গে ঢালিয়া দাও । ভাল করিয়া নাড়িয়া দাও । দমে বসাইয়া রাখ । প্রায় মিনিট কুড়ি পরে বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে ।

১৩৫৬ । গুজরাটী মতিহার ।

—:O:—

উপকরণ ।—ভেড়া বা ছাগলের মাংস আধ সের, পেঁয়াজ আধ পোয়া, ঘি এক পোয়া, ময়দা আধ পোয়া, চিনি আধ পোয়া, নেবুর রস এক পোয়া, ছাড়ান বাদাম আধ ছটাক, পেষ্টা আধ

ছটাক, কিসমিস আধ ছটাক, দারচিনি আধ তোলা, লক্ষ পাঁচ ছয়টা, জাফরান ছয় রতি, ছোট এলাচ চারিটা, আদা এক তোলা, ধনে এক তোলা, নুন পোন তোলা, শুকালক্ষা দুইটা।

প্রণালী।—পেঁয়াজ, আদা, দারচিনি, ধনে ও দুইটা শুকালক্ষা পিষিয়া রাখ।

বাদাম ও পেস্তা ভিজাইয়া প্রথমে ইহার পোয়া উঠাইয়া ফেল। তারপরে আধ-বাঁটা করিয়া রাখ। কিসমিস গুলি ধুইয়া বাছিয়া রাখ। ছোট এলাচ আধ-গুঁড়া করিয়া রাখ।

মাংস শ্লাইস শ্লাইস কাটিয়া রাখ। মাংসের সহিত পেঁয়াজাদি বাঁটা মশলা রাখ।

আধ পোয়া ঘি চড়াও। তারপরে এই মাংসটা ইহাতে ছাড়। নুন দাও। প্রায় মিনিট পনের কুড়ি পরে ইহার জল বাহির হইয়া আবার ইহাতেই শুকাইয়া বাইবে। তারপরে আরো পাঁচ দশ মিনিট নাড়িয়া মাংস ভাজা ভাজা কর। এখন ইহাতে আধ সের জল ও তিন রতি জাফরান দিয়া দমে চড়াইয়া দাও। প্রায় আধ ঘণ্টা পরে মাংস বেশ ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে। আবার এক ছটাক ঘি চড়াইয়া লক্ষ ফোড়ন দিয়া মাংস বাষ্যার দাও। দু এক মিনিট পরে নামাইয়া রাখ।

এক পোয়া নেবুর রসে আধ পোয়া চিনি দিয়া চড়াইয়া দাও। চিনি গলিয়া গেলে ইহাতে কিসমিস পেস্তা ও বাদাম বাঁটা বাকী জাফরান ও ছোট এলাচ গুলি দাও। মিনিট দশ পনের পরে বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে। ইহা যেন চিটা বাছিয়া

এবারে ময়দা মাখ । এক পোয়া ময়দাতে প্রায় আধ পোয়া তাড়ি দিয়া মাখ । খুব খেস । তারপরে তিন চারি পর্জা ভাঁজ দাও । প্রথমে পাতলা চারিকোণা করিয়া বার খানা চাকলী কাট । তারপরে বাকী ময়দা আবার খেসিয়া লও ; তারপরে আবার ছ তিন পর্জা ভাঁজ কর এখন সিকি ইঞ্চি পুরু করিয়া যতটা লম্বা বেলিতে পার বেল । চারিপাশ বেশ সমান থাকে যেন । এই বার মাহুর শুড়ানের স্তায় বরাবর শুড়াইয়া যাও । তারপরে সিকি ইঞ্চি পুরু করিয়া ছুরি দিয়া কাটিয়া যাও । এগুলি আর খুলিবে না ।

এবারে দ্বি চড়াইয়া এগুলি বেশ মচমুচে করিয়া তাজিয়া রাখ ।

সাজান ।—এখন একটি ডিশে মাংসটা গোল করিয়া সাজাইয়া রাখ । প্রথমে পাতলা কুটি গুলি মাংসের উপরে সাজাইয়া দাও । তারপরে গোল কুটিগুলি মাংসের চারিধারে গোল করিয়া সাজাও । সব শেষে নেবুর সিরিটা গোল কুটির ধারে সাজাইয়া দিবে । এখন থাইবার সময় সব রকমই একেবারে লইতে হইবে । ইহার সহিত ইচ্ছামত নেবুর রস দিয়া থাইবে ।

১০৫৭ । পেশোয়ারী কোর্মা ।

—:0:—

উপকরণ।—খুব ভাল ভেড়ার মাংস আধ সের, দ্বি এক পোয়া, পুতি নেবু দুইটা, আদা আধ তোলা, হলুদ এক গিরা, জাফরান পাঁচ বতি, মালাই আধ পোয়া, রসুন দু কোয়া, লবঙ্গ দু চাবিটা,

ছোট এলাচ চারিটা, লঙ্গ ছয়টা, নুন প্রায় পোন তোলা, পেরোজ আধ পোয়া, দই এক পোয়া, বাদাম আধ পোয়া, তিলের খাঁটি তেল এক ছটাক, জল প্রায় আধ সের।

প্রণালী।—আদা, হলুদ, রসুন, শুকালকা, ছোট এলাচ, লঙ্গ একত্রে পিষিয়া রাখ।

মাংস বড় ডুমা করিয়া বানাও। তেল দিয়া মাংস গুলি প্রথমে ক্রমাগত হাতে করিয়া মলো। মলিতে মলিতে যখন তেলটা সব মাংসেতে থাইয়া যাইবে ইহাতে প্রায় আধ তোলা নুন, পেয়া মশলা সবটা এবং এক ছটাক ঘি মাখিয়া রাখ।

পেরোজ গুলি শ্লাইস কাটিয়া রাখ। একটু তুধে জাফরান টুকু ভিজাইয়া রাখ। বাদাম বাঁটিয়া রাখ। মালাইটা কাটায় করিয়া ফেটাইয়া রাখ।

সব ঘি টুকু চড়াও; পেরোজ লাল করিয়া ভাজ। তারপরে ইহাতেই মাংস ছাড়। প্লেটটা ধুইয়া এক ছটাক জল দিয়া পরে হাঁড়ি ঢাক। প্রায় কুড়ি পঁচিশ মিনিট পরে ইহার জল মরিয়া ভাজা ভাজা হইয়া কষা হইলে পর দেখিবে মাংস ভালরূপ নরম হইয়াছে কি না, যদি নরম না হয়, তাহা হইলে আবার এক পোয়া-টুক জল দিবে। মাংস বেশ নরম হইয়া গেলে তবে ভিছান জাফরান, বাদাম বাঁটা এবং মালাইটা ঢালিয়া দিবে। ইহার প্রায় আট দশ মিনিট পরে এগুলি মাংসের সহিত বেশ মিকিয়া গেলে নেবুর রস দিবে। তারপরে হাঁড়ির সরার উপরে

কাঠকুরনার আশ্রয় দিবে । নীচেতেও কেবলমাত্র দমের আশ্রয় থাকিবে ।

১৩৮ । তামলী কালিয়া ।

—:০:—

উপকরণ ।—পাকা কুই মাছ এক সের, দই এক পোয়া, তিন ছটাক, তিনের তেল আধ পোয়া, হলুদ দুই গিরা, শুকালকা ছয়টা, ছোট এলাচ চারিটা, লঙ্গ আটটা, দারচিনি আধ তোলা, মুন দেড় তোলা, জীরা আধ তোলা, রাঁধুনি আধ তোলা, ধনে আধ তোলা, আদা এক তোলা, তেঁতুল দেড় ছটাক, পেঁয়াজ আধ পোয়া, জাকরান ছয় রতি, বড় বড় লাল কাঁচালকা ছয়টা ।

প্রণালী ।—রাঁধুনি ও জীরা জল দিয়া পিষিয়া রাখ ।

হলুদ, শুকালকা, পেঁয়াজ, ধনে, আদা পিষিয়া রাখ । লঙ্গ, দারচিনি, ছোট এলাচ আলানা পিষিয়া রাখ । তেঁতুল এক পোয়া জলে গুলিয়া ইহার ছিবড়া গুলা ফেলিয়া দাও ।

মাছটা বড় দুই ইঞ্চি লম্বা ও এক ইঞ্চি পুরু করিয়া কাট । আধ তোলা মুন ও জাকরান একত্রে পিষিয়া তিনের তেলের সহিত মিশাও । তারপরে মাছে ভাল করিয়া মাখিয়া প্রায় আধ ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ । তারপরে আবার দই মাখিয়া এক ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ । শেষে মাছ গুলি মশলার ভিতর হইতে বাহির করিয়া কেবল নেবুর রস দিয়া ধুইয়া ফেল । দই ইত্যাদি মশলা ফেলিবে না রাখিয়া দিবে ।

এবারে বি চড়াইয়া হলুদাদি পেয়া মশলা মাছে মাখিয়া ছাড় ।
ভাজা ভাজা কর । শেষে জীরা ও রাধুনি বাঁটা ছাড়িয়া আধ
পোয়া জল দাও । কাঁচালঙ্কা ছাড় । মুন দাও । জল টুকু মরিয়া
আসিলে দই উত্তা দি যে মাছের মশলা রাখা হইয়াছে তাহা ইহাতে
ঢালিয়া দাও । তারপরে বিষের উপরে থাকিলে নামাইবে ।

১৩৫২ । সিংজ কালিয়া ।

—:0:—

উপকরণ ।—মাংস এক সের, বি এক পোয়া, পেঁয়াজ আধ
পোয়া, আদা এক তোলা, ধনে আধ তোলা, পোস্ত আধ ছটাক,
কিসমিস এক তোলা, দারচিনি আধ তোলা, লঙ্গ আটটা, ছোট
এলাচ চারিটা, জাকরান আট রতি, ডিম চারিটা, নেবু তিনটি,
শুক্লালঙ্কা তিনটি, মুন প্রায় এক তোলা ।

প্রণালী ।—মাংসটা টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ । পেঁয়াজ
কাটিয়া রাখ । আদা ও ধনে এবং লঙ্কা পিষিয়া রাখ ।

পেস্তা, বাদাম, ও কিসমিস আধ বাঁটা কর । দারচিনি,
লঙ্গ, ছোট এলাচ শুকা দু এক বার খেঁতো করিয়া রাখ ।

ডিম চারিটি ফেটাইয়া রাখ । নেবুর রসে জাকরান ভিজাইয়া
রাখ । তারপরে ফেটান ডিমে বাদাম পেস্তা ও কিসমিস বাঁটা
রাখ ।

তিন ছটাক বি চড়াও । পেঁয়াজ ছাড়িয়া লাল কর । তারপরে

মাংস ছাড়িয়া ঢাকিয়া দাও। প্রায় আধ ঘণ্টা ধরিয়া মাংস কষ। তারপরে প্রায় তিন পোয়া জল দাও; এই সময়ে নুন দিয়া দমে রাখিয়া দাও। প্রায় দুই ঘণ্টা পরে মাংসটা দমে দমে বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে। আর একটি হাঁড়িতে যি চড়াইয়া গরম মশলা ফোড়ন দাও। বেশ খোস্বো বাহির হইলে মাংস বাষ্প দিবে। তারপরে ডিম গোলা ইহাতে ঢালিয়া দিয়া নাড়। ইহা আর ফুটিতে দিবে না। হু চারি বার নাড়িয়া নেবুর রসে জাফরান গুলিয়া ঢালিয়া দিবে। আবার হু এক বার নাড়িয়া শেষে নামাইবে।

১৩৬০। হিন্দুস্থানী কারী।

—:O:—

উপকরণ।—ভেড়ার মাংস আধ সের, যি আধ পোয়া, পেঁয়াজ আধ পোয়া, নুন প্রায় এক তোলা, ধনে এক তোলা, আদা এক তোলা, দারচিনি আধ তোলা, লঙ্গ চারি পাঁচটা, ছোট এলাচ তিনটা, নেবু দুইটা, ফলসা এক পোয়া, জল তিন পোয়া, চিরঞ্জি বাদাম এক ছটাক, ভাল সুগন্ধী আতপ চাল এক মুঠি।

প্রণালী।—মাংস ছোট টুকুরা টুকুরা করিয়া কাটিয়া রাখ। পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। ধনে ও আদা পিষিয়া রাখ। নেবু রস করিয়া আলাদা রাখ। ফলসা এক পোয়া জলে চটকাইয়া কাপড়ে ছাঁকিয়া রস বাহির কর। চাল গুলি আগে হইতে ভিজাইয়া দিবে। চিরঞ্জি ও চাল একত্রে পিষিয়া রাখিবে।

ঘি চড়াইয়া পেরোজ ছাড় ; লাল করিয়া মাংস দাও। গরম মশলা ছাড়। কষ। ইহার জল ইহাতেই মরিয়া গেলে পর বাঁটা মশলা দিবে। আবার কষিতে থাক। বেশ লাল হইয়া আসিলে পর আধ সের জল দিবে। নুন দিবে ; মাংস বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে ফলসার রসে বাদাম ও চাল বাঁটা গুলিয়া ঢালিয়া দাও। নাড়িতে থাক। তারপরে নেবুর রস ও আধ তোলাটাক চিনি দিয়া নাড়িয়া নামাইয়া রাখিবে।

১৩৬১। পুঁইকারী।

—:০:—

উপকরণ।—মাংস আধ সের, পুঁই ডাঁটা দেড় হাত লম্বা, পেরোজ আধ পোয়া, কারী পাউডার আধ ছটাক, নুন প্রায় পোন তোলা, আলু ছয়টা, জল তিন পোয়া, ঘি দেড় ছটাক, জীরা মরিচ সিকি তোলা, লঙ্গ চারিটা, ছোট এলাচ দুইটা, দারচিনি সিকি তোলা।

প্রণালী।—মাংস ছোট ছোট টুকরা করিয়া কাট। পুরান গাছের পুঁইয়ের গোড়ার ডাঁটা আনিবে, খুব মিষ্টি হইবে। এক আঙ্গুল সমান লম্বা করিয়া ডাঁটাগুলি কাট। ভাল করিয়া ইহার ত্রিশো গুলি ছাড়াইয়া ফেলিবে। আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধ ধান্য করিয়া কাটিয়া রাখ।

পেরোজ চাকা কাটিয়া রাখ। জীরা মরিচ ও গরম মশলা গুলি পিষিয়া রাখ।

যি চড়াইয়া আলু ও ডাঁটা গুলি কষ । ইহার গা অন্ন অন্ন
কুঁচাইয়া আসিলে উঠাইয়া ফেলিবে । এখন ইহাতে পেঁয়াজ
ছাড় । পেঁয়াজ লাল হইয়া আসিলে মাংস ছাড় । কষিতে
কষিতে ইহার জল বাহির হইলে পর ঢাকিয়া দাও । কেবল মাঝে
মাঝে খুলিয়া নাড়িয়া দিতে হইবে । তারপরে প্রায় আধ ঘণ্টা
পরে ইহার জল মরিয়া গেলে কারী পাউডার ইহাতে দাও ।
মিনিট পাঁচ মাংসটা নাড়িয়া কষ । তারপরে জল দাও এবং
নুন দাও । প্রায় মিনিট পনের ফুটিলে পর আলু ও পুঁই ডাঁটা
ছাড়িবে । আরো পনের কি কুড়ি মিনিট ফুটিয়া ডাঁটা ও
মাংস গুলি মোলায়েম হইয়া সিদ্ধ হইলে পর গরম মশলা বাঁটা
একটু জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে । তারপরে একবার
ফুটিয়েই নামাইয়া ফেলিবে ।

১৩৬২ । পুঁয়ের বিরানি কারী ।

—:o:—

উপকরণ ।—মাংস আধ সের, পুঁইডাঁটা এক গজ, ছোলার
ডাল এক ছটাক, পেঁয়াজ আধ পোয়া, কারী পাউডার আধ
ছটাক, নুন পোন তোলা, তেঁতুল এক কাঁচা, যি দেড় ছটাক,
কারী পাউডার আধ ছটাক, আদা এক তোলা, নূতন আলু আটটা,
জল তিন পোয়া ।

• প্রণালী ।—মাংস খুব ছোট টুকরা টুকরা করিয়া কাট ।

পুরান গাছের গোড়ার পুঁই ডাঁটা আনিয়া এক অঙ্গুলি সমান

লম্বা করিয়া কাট। প্রত্যেক ডাঁটার পরিষ্কার করিয়া আঁশ ছাড়াও। আলু গুলির খোসা ছাড়াইয়া আস্ত জলে ফেলিয়া রাখ। ছোলার ডাল গুলি ভিজাইয়া দাও। পেরাজ চাকা কাটিয়া রাখ। তেঁতুল টুকু একটু জলে ভিজাইয়া দাও। আদা পিষিয়া রাখ।

এবারে ষি চড়াও। প্রথমে আলু ও পুঁই ডাঁটা কষিয়া উঠাও। তারপরে পেরাজ ছাড়। পেরাজ লাল করিয়া কষা হইলে মাংস ছাড়। এই সঙ্গে আদা বাঁটা ছাড়িয়া কষিতে থাক। প্রায় পঁচিশ ত্রিশ মিনিট পরে মাংস বেশ কষা হইলে পর কারী পাউডার দাও। চারি পাঁচ বার নাড়া চাড়া করিয়া জল হুন এবং ছোলার ডাল গুলি দাও। প্রায় মিনিট কুড়ি পরে মাংস তিন ভাগ সিদ্ধ হইয়া আসিলে আলু ও ডাঁটা ছাড়িবে। তারপরে আরো মিনিট পনের পরে আস্তে আস্তে মাংস ও ডাল ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া আসিলে তেঁতুলের মাড়িটা হাতে টালিয়া দিবে। পাঁচ সাত মিনিট ফুটিলে পর তবে নামাইবে। এই রূপে রান্ধিলে মাংসের কারীতে যেমন সুগন্ধ বাহির হইবে, খাইতে ও বড় ভাল লাগিবে।

১৩৬৩। হাঁসের বাঙ্গলা।

—:0:—

উপকরণ।—পাতি হাঁস একটি, হলুদ দেড় গিরা, ধনে অধি
কোলা ককালম্বা ছাড়িয়া পেরাজ এক পোয়া আদা এক কোলা

জীরা মরিচ আধ তোলা, ছোট এলাচ তিনটা, লঙ্গ সাতটা, দারচিনি আধ তোলা, দই আধ পোয়া, জল প্রায় এক সের, ঘি আধ পোয়া, হুন প্রায় পোন তোলা ।

প্রণালী ।—হাঁসের উপরের পালক উঠাইয়া ফেলিয়া ভাল করিয়া ইহার খুঁটি উঠাইবে । তারপরে টুকরা টুকরা করিয়া মাংস কাটিবে এবং ধুইয়া রাখিবে ।

তিন ছটাক পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ । বাকী পেঁয়াজ আদা, হলুদ, শুক্লালম্বা, ধনে ও জীরা মরিচ একত্রে পিষিয়া রাখ ।

সিকি তোলা দারচিনি, লঙ্গ চারিটা, ছোট এলাচ দুইটা জল দিয়া বাঁটিয়া রাখ ।

ঘি চড়াইয়া কাটা পেঁয়াজ ছাড় । অধি-ভাজা হইলে আস্ত গরম মশলা ছাড় । ইহার স্নগন্ধ বাহির হইলে পরে ধনে ইত্যাদি বাঁটা মশলা ও দই দিবে । কষিতে কষিতে বেশ লাগ হইয়া আসিলে মাংস ছাড়িবে । প্রায় পনের মিনিট কষিয়া তবে তিন পোয়া জল ও হুন দিবে । প্রায় আধ ঘণ্টা পরে মাংস বেশ সিক হইয়া আসিলে এবং কোল গাঢ় হইয়া গেলে গরম মশলা বাঁটা একটু জলে গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে । একবার নাড়িয়া দিয়া নামাইয়া রাখ ।

১৩৮৭ । পাঁটার বাঙ্গলা ।

—:O:—

• প্রণালী ।—পাঁটার বাঙ্গলা ঠিক উপরোক্ত প্রণালীতেই

১৩৬৫ । পায়রার অমৃতাজ্ঞা ।

—:০:—

উপকরণ।—পায়রা দুইটী, হলুদ বড় এক গিরা, জীরা মরিচ প্রায় পোন তোলা, ধনে এক তোলা, আধ-কাঁচা আধপাকা পেঁপে একটি, শুকালকা একটি, গোঁড়া নেবু একটী বা তেঁতুল এক কাঁচা, লুন প্রায় পোন তোলা, জল আড়াই পোয়া, বি দেড় ছটাক, খ্যাকারা তিন টুকরা ।

প্রণালী।—পায়রা লাক করিয়া ছোট ছোট করিয়া কাট ।

বেশ ডাঁশাল দেখিয়া পেঁপে আনিবে । বাহা অন্ন লাল হইয়া আসিয়াছে অথচ পাকে নাই । পেঁপের খোলা ছাড়াইয়া ডুমা করিয়া কাট ।

হলুদ ধনে শুকালকা একত্রে পিষিয়া রাখ । জীরা মরিচ টুকু আলাদা পিষিয়া রাখ ।

বি চড়াও । মাংসটা মিনিট দশ করিয়া ইহাতে বাঁটা মশলা দাও । তিন চারি বার নাড়িয়া জল দাও । এই সময়ে লুন ও পেঁপে দাও । দু তিন টুকরা খ্যাকারা একটু জলে ভিজাইয়া দাও । তারপরে জীরা মরিচ বাঁটা গুলিয়া মাংসেতে ঢালিয়া দাও । অথবা নেবুর রসে জীরা মরিচ বাঁটা গুলিয়া ঢালিয়া দিবে । তিন চার মিনিট পরে নামাইবে । ইহাতে অতি অন্ন মাত্রায় হইবে ।

আসামে প্রতি বার্ষিক এই প্রকার অন্ন টক দেওয়া হয় । আর ঝোলের ভাগ বেশী করিয়া রাখে ।

১৩৬৬ । পাঁটার সাতলান বাঙ্গলা ।

—:০:—

উপকরণ ।—পাঁটার মাংস আধ সের, হলুদ এক গিরা, ধনে আধ তোলা, শুকালকা তিনটা, জীরা মরিচ আধ তোলা, পেঁয়াজ এক ছটাক, পাঁচ ফোড়ন সিকি তোলা, ঘি আধ ছটাক, তেঁতুল এক কাঁচা, লুন আধ তোলা, জল প্রায় তিন পোয়া, কাঁচালকা দুটি ।

প্রণালী ।—পাঁটার মাংস ছোট ছোট টুকরা টুকরা করিয়া কাট । হলুদ, ধনে, শুকালকা, জীরা মরিচ একটা পেঁয়াজ, সব একত্রে পিষিয়া রাখ ।

বাকী পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ । তেঁতুল টুকু ভিজাইয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে মাংস জল দিয়া সিদ্ধ করিতে দাও । প্রায় আধ ঘণ্টা পরে সিদ্ধ হইলে বাটা মশলা ছাড় । লুন ও কাঁচালকা দাও । আরো মিনিট পনের পরে তেঁতুলের মাড়ি ইহাতে ঢালিয়া দাও । তিন চারি বার ফুটিলে নামাইবে ।

এবারে ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ কুচি ছাড় । পেঁয়াজ বেশ লাল হইয়া গেলে পাঁচ ফোড়ন ছাড় । ইহার ফুটফুট শব্দ থামিয়া গেলে কোল বাঘার দিবে । তারপরে নামাইয়া রাখিবে ।

ইহা অনেকটা মাছের কোলের মত খাইতে লাগে ।

১৩৬৭ । করোলা দিয়া মুরগীর কারী ।

—:o:—

প্রণালী।—ঠিক পূর্বে লিখিত মুরগীর কারীর মতই করিতে হইবে । কেবল করোলা গুলির খোসা ও বিচি ছাড়াইয়া ভাল করিয়া ভাজিয়া লইবে; অথবা তেঁতুল দিয়া ভাপাইয়া লইয়া তাহার জল বসাইয়া ফেলিবে । শেষে আবার ভাজিয়া তবে মাংসতে দিবে ।

১৩৬৮ । ভেটকী মাছের কিসমিস দিয়া কালিয়া ।

—:o:—

উপকরণ।—আধ সের ওজনের একটি ভেটকী মাছ, ছি আধ পোয়া, বড় আলু চারিটা, পেঁয়াজ আটটা, আদা দেড় তোলা, বাদাম আটটা, কিসমিস এক কাঁচা, জল আধ পোয়া, নুন প্রায় দশ আনি ভর, শুকালতা তিনটা ।

প্রণালী।—ভেটকী মাছের আশাদি ছাড়াইয়া তেল ফুল্কে ইত্যাদি সাফ কর । ছয় পস্তা করিয়া কাট । ধুইয়া একটু নুন মাখিয়া রাখ ।

আলুর খোসা ছাড়াইয়া চারি টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ । পাঁচটা পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ ।

আদা, তিনটা পেঁয়াজ, লঙ্কা একত্রে পিষিয়া রাখ । বাদাম গুলি ভিজাইয়া খোসা উঠাইয়া তারপরে কুচি কাটিয়া রাখ । কিসমিস গুলি ধুইয়া বাছিয়া রাখ ।

বি চড়াইয়া আলু গুলি অন্ন লাল করিয়া কষিয়া উঠাও ।
 ইহাতেই মাছ ছাড়িয়া লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও । তারপরে
 কাটা পেঁয়াজ ছাড় । ক্রণ করিয়া বাঁটা মশলা ছাড় । লাল কর ।
 ইহাতে বাদাম ও কিসমিস ছাড় । নাড়িয়া চাড়িয়া আধ পোয়া
 জল দাও এই সঙ্গে মাছ ও আলু ভাজা ছাড়িয়া দাও । নুন দাও ।
 তারপরে জল মরিয়া ঘিের উপরে ভাসিতে থাকিলে নামাইবে ।

১৩৬৯ । কিমা মাংসের ভাজা কারী ।

(দ্বিতীয় প্রকার ।)

—:O:—

উপকরণ ।—পাঁটার কিমা মাংস এক পোয়া, আলু আটটা,
 শুকালক্ষা দুটি, আদা আধ তোলা, ছোট এলাচ তিনটি, বি এক
 ছটাক, নুন আধ তোলা, জল আধ সের ।

প্রণালী ।—আলু গুলি ছোকার আলুর মত ছোট ডুমা কাটিয়া
 রাখ । আলু গুলি জলে ভিজাইয়া রাখ । দুইটি পেঁয়াজ ভাজিবার
 জন্য কুচাও । দুইটি পেঁয়াজ, শুকালক্ষা দুটি, আদা টুকু একত্রে
 পিষিয়া লও । আম কয়টি কুচি কুচি করিয়া কাটিয়া রাখ ।
 মাংসতে নুন মাখিয়া রাখ ।

এক ছটাক বি চড়াও । আলু গুলি আগে ভাজিয়া উঠাও ।
 যে বি বাকী থাকিবে তাহাতে পেঁয়াজ কুচি ভাজিয়া আলুর সঙ্গে

উঠাইয়া রাখ; পেঁয়াজ ভাজা হইলে পর সেই বিষে মাংস ভাজা ভাজা করিয়া উঠাও। আবার আৰ ছটাক ঘি চড়াও তাহাতে মশলা ছাড়িয়া কষ। লাল হইয়া আসিলে মাংস পেঁয়াজ ভাজা আলু আম সব ছাড়। দু তিন বার নাড়িয়া চাড়িয়া দেড় পোয়া আন্দাজ জগ দাও। অন্ন রসা রসা থাকিতে নামাইবে।

১৩৭০। জলপাই দিয়া মুরগীর কারী।

—:o:—

উপকরণ।—মুরগী একটি, পেঁয়াজ সাত আটটি, হলুদ দু গিরা, শুকালক্ষা দুটি, দই এক ছটাক, ঘি দেড় ছটাক, নুন প্রায় এক তোলা, জলপাই কুড়িটা, আলু আটটা, জল আড়াই পোয়া, আদা আধ তোলা।

প্রণালী।—প্রথমে মুরগীর কারী করিতে গেলে ঘেমন কাটিতে হয় তেমনি করিয়া কাট। গলা তিন টুকরা, ডানকা চারি টুকরা, বুক দুই টুকরা, পিঠ দু টুকরা, পা চারি টুকরা, কলিজা ও পাতরি দু টুকরা এই সৰ্বশুদ্ধ সত্তর টুকরা করিয়া কাটিবে। দুটী পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। পাঁচটা পেঁয়াজ, আদা, হলুদ, শুকালক্ষা, একত্রে পিষিয়া রাখ।

এবারে মাংসে বাঁটা মশলা, দই, নুন, মাখিয়া ভিজাইয়া রাখ।

জলপাইয়ের রাসা হইয়া পোয়া ছাড়াইয়া মিনিটে জ্বাটে দশ মিনিট

অন্ন ভাপাইয়া রাখ । আলুর খোসা ছাড়াইয়া আধখানা করিয়া কাটিয়া রাখ ।

এবারে ষি চড়াইয়া আলু কষিয়া উঠাও । তারপরে পেঁয়াজ গুলি লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও । এখন এই ঘিয়েতেই মাংস চড়াও । মাংসের বাসনটা এক ছটাক জল দিয়া ধুইয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও । হাঁড়ি ঢাক । কেবল মাঝে মাঝে এক একবার ঢাকা খুলিয়া নাড়িয়া দিবে । মিনিট কুড়ি পরে ইহার জল মরিয়া গেলে মাংস কষিতে থাক । ভাল করিয়া কষা হইলে আলু দাও ; তিন চারি বার নাড়া চাড়া করিয়া একপোয়া আন্দাজ জল দাও । জল ফুটিয়া মাংস ও আলু প্রায় মিনিট পনের পরে সিক্ক হইয়া গেলে জলপাই গুলি দিবে । পাঁচ মিনিট পরে নামাইয়া পেঁয়াজ ভাজা ছড়াইয়া দিবে ।

১৩৭১ । জর্মন ফ্রিকাসি ।

—:০:—

উপকরণ ।—মাংস তিন পোয়া, বাগানের মশলা সাত আট ডাল, আদা এক তোলা, পাটনাই পেঁয়াজ তিনটা, দুধ তিন পোয়া, গোল মরিচের গুঁড়া আধ তোলা, নুন আধ তোলা, ময়দা দেড় ছটাক, জল আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—মাংসের চর্কি ছাল ইত্যাদি বাদ দিয়া তারপরে ভাল করিয়া কিমা কর । বাগানে মশলা ও আদা কিমা করিয়া রাখ । পেঁয়াজ গুলি ডুমা কাটিয়া রাখ ।

এবারে হাঁড়ি করিয়া তিন পোয়া দুধ চড়াও। দুধ তিন বলক ফুটিলে পর ইহাতে পেঁয়াজ, কিমা বাগানে মশলা ও আদা এবং গোল মরিচ শুঁড়া, লুন সব ছাড়। একদিক হইতে দুধটা নাড়িতে থাকিবে। মিনিট সাত পরে পেঁয়াজের রং বদলাইয়া আসিলে মাংস ছাড়িবে। মিনিট পনের কুড়ি পরে মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে অল্প জলে ময়দা গুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দিবে। ক্রমাগত নাড়িতে থাক। আবার পাঁচ ছয় মিনিট ফুটিয়া বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে পর নামাইবে। ডিশে ঢালিয়া দিয়া তাহার উপরে গরম মশলা শুঁড়া ছড়াইয়া দিবে।

ইহা অত্যন্ত পুষ্টিকারক খাদ্য।

১৩৭২। ডিমদিয়া ছোলার ডালের কারী।

প্রণালী।—ইহার জন্য চারিটা হাঁস বা মুরগীর ডিম পুরা সিদ্ধ করিয়া খোলা ছাড়াইবে। তারপরে আস্ত ডিমগুলি ঘিয়ে ভাজিয়া উঠাইয়া রাখিবে। ডিমের গা লালচে হইয়া কুচাইয়া আসিলেই বুঝিবে ভাজা হইয়া গিয়াছে।

ডাল হইয়া গেলে ঠিক নামাইবার আগে ডিমগুলি আড়ে আধ খানা করিয়া কাটিয়া ইহাতে ছাড়িবে।

আমিষ ও নিরামিষ আহারের দ্বিতীয় খণ্ডে ৪৩৩ পৃষ্ঠায় ছোলার ডালের হুখে মালাই কারী দেখিয়া ডাল রাখিবে।

তেরিংশ অধ্যায় ।

পোলাও ।

১৩৭৩ । ভেটকী মাছের মালাই পোলাও ।

—:০:—

উপকরণ ।—আড়াই পোয়া গুজনের ভেটকী মাছ একটি, নারিকেল চারিটা, জল সাত পোয়া, পাটনাই পেরোজ তিনটি, আদা আধ তোলা, বি এক ছটাক, গুল শাক এক পোয়া, তেজপাতা চারিটা, লঙ্গ চারিটা, চাল আধ সের, নুন প্রায় দশ আনি ভর ।

প্রণালী ।—ভেটকী মাছের আঁশাদি ছাড়াইয়া মুড়া বাদ দিয়া নয় কি দশ পোস্ত করিয়া কাট ।

প্রণালী ।—নারিকেল গুলি কুরিয়া ফেল । তারপরে তিন পোয়া গরম জল আন । এক পোয়া জল দিয়া নারিকেল কোরা মাখ । এক খানি কাপড়ে ছাঁকিয়া ইহার দুধ বাহির কর । এখন আবার বাকী জলটা ঐ ছিঁড়ি গুলিতে মাখ, তারপরে আবার কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া বাকী সমস্ত দুধটা বাহির করিয়া ফেলিবে । সমস্ত দুধটা একটি পাত্রে রাখিয়া থিতাইতে দাও ।

• পেরোজ গুলি ঢাকা কাটিয়া রাখ । আদা ঢাকা কাটিয়া রাখ । গুলশাক গুলি বাছিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে এক সের জল চড়াইয়া দাও। একটি পেঁয়াজ কুচি ও আদা চাকা ছাড়। মিনিট দশের মধ্যে জল ফুটিয়া উঠিলে মুড়া ও মাছ গুলি ইহাতে ছাড়। হাঁড়ি ঢাক। মিনিট পনের পরে মাছ গুলি আন্ত উঠাইয়া রাখ। এখন মুড়াটা খুব সিক্ত হইতে দাও। স্করুয়াটা চট্‌চটে হইয়া আসিলে নামাইয়া ছাঁকিয়া ফেল।

এবারে নারিকেলের দুধ থিতাইলে পর একটি পালক বা চামচ করিয়া ইহার উপরের গাঢ় খাঁটি দুধটা একটি পাত্রে ঢালিয়া লও। বাকী জলীয় দুধটা রাখিয়া দিবে।

ফ্রাইপ্যান্‌নে নারিকেলের গাঢ় দুধটা চড়াইয়া দাও। ইহার জল মরিয়া প্রায় তিন ছটাক তেল বাহির হইলে পর একটি বাটীতে ঢালিয়া রাখ। এখন এই ফ্রাইপ্যান্‌নেতেই যি ঢালিয়া দিয়া বাকী পেঁয়াজ কুচি ছাড়। পেঁয়াজ লাল করিয়া ভাজা হইলে উঠাইয়া রাখ। এই ঘিরেতেই আধ পোয়া আন্দাজ নারিকেলের তেল ঢালিয়া দাও। তারপরে গুলগুলি ছাড়িয়া ভাজ। ছয় সাত মিনিটের মধ্যে ভাজা হইলে তেল বরাইয়া শাকগুলি উঠাইয়া রাখ।

এখন একটি বড় হাঁড়িতে এই তেলটা এবং আরো যে এক ছটাক তেল বাকী ছিল তাহাও ইহাতে ঢালিয়া দাও। তেলে তেজপাতা, দারচিনি, ছোট এলাচ, ও লঙ্গ ছাড়। চারি পাঁচ মিনিট পরে ইহার খোসবো বাহির হইলে চাল ছাড়। খুস্তি দিয়া চাল গুলি নাড়িতে থাক। মিনিট সাত পরে চাল গুলি ফুট্‌ফাট করিয়া থামিয়া গেলে নারিকেলের জোলা দুধটা এবং মাছেবু এক পোয়া স্করুয়া হইতে ঢালিয়া দাও। হাঁড়ি ঢাক ; ফুটিয়া উঠিলে

নুন দিয়া একবার নাড়িয়া আবার ঢাকিয়া দিবে। আরো দশ মিনিট ফুটিলে গুল ভাজা গুলি ভাতে ফেলিয়া খুত্তি দিয়া নাড়িয়া দিবে। এই সময়ে আবার আধ পোয়া সুরুয়া দিয়া নাড়িয়া ঢাকা দিয়া দাও। সাত আট মিনিট পরে পোলাওয়ের চাল বেশ সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাও।

দমে রাখা।—চারিদিকে ভাত সরাইয়া মধ্যখানে গর্ত কর। সেই গর্তে প্রথমে পাঁচ খানি মাছ সাজাইয়া ইহার উপরে চারিধার হইতে কতক গুলি ভাত দিয়া ঢাক। আবার বাকী মাছ গুলি সাজাইয়া অবশিষ্ট চারিধারের ভাত ঢালিয়া ইহা ঢাকিয়া ফেল। হাঁড়ির মুখে সরা দিয়া ঢাক। যে অবধি খাইতে না দিবে সেই অবধি হাঁড়ি দমে বসাইয়া রাখ। সরার উপরেও আঙুণ দিয়া রাখিবে। যখন ডিসে ঢালিয়া দিবে পেরোজ ভাজা পোলাওয়ের উপরে ছড়াইয়া দিবে।

১৩৭৪। মুরগীর ইংরাজী পোলাও।

—:০:—

উপকরণ।—চাল আধ সের, ঘি আধ পোয়া, পেরোজ সাতটা, তেজপাতা দুখানা, ছোট এলাচ তিনটা, লঙ্গ তিনটা, দারচিনি আধ তোলা, নুন প্রায় এক তোলা, ডিম তিনটা, জল তিন পোয়া, মুরগী একটি।

প্রণালী।—মুরগীটির রোস্টের মত করিয়া অনুবন্ধন কর। চাল গুলি সাত আট বার জল দিয়া ধোও। তারপরে অন্ন জল দিয়া ভিজাইয়া রাখ।

পেঁয়াজ গুলি লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ।

যি চড়াইয়া পেঁয়াজ ভাজিয়া উঠাও। ইহাতে মুরগীটা ছাড়। সাত আট মিনিট কষিতে কষিতে ক্রমে ইহার জলটা ইহাতে মরিয়া গিয়া ঝিয়ের উপরে থাকিলে পর মুরগীটা উঠাইয়া রাখিবে। এখন এই বিয়ে তেজপাতাও গরম মশলা গুলি ছাড়। মশলার খোসবো বাহির হইলে চাল ছাড়িবে। চাল ফুটফাট করিতে আরম্ভ করিলে জল ঢালিয়া দাও। একবার ফুটিয়া উঠিলে উনানের আঁচ কমাইয়া দিবে। এই সময়ে ইহাতে মুরগীটা এবং মুন দাও। দশে মুরগী ও ভাত সব আন্তে আন্তে সিদ্ধ হইয়া ঝরঝরে হইলে নামাইবে। প্রায় পঁচিশ মিনিট লাগিবে। যদি এই জলটা চাল সিদ্ধ হইবার আগেই শুকাইয়া যায় তাহা হইলে আবার একটু জল দিবে।

ডিশে পোলাও সাজাইবার সময় মধ্যখানে মুরগী রাখিয়া চারিধারে এবং উপরে ভাত সাজাইবে। ইহার উপরে ভাজা পেঁয়াজ সাজাইয়া দিবে। এবারে ডিম পুরা সিদ্ধ করিয়া খোলা ছাড়াও; তারপরে প্রতি ডিমটা, লম্বার চারি টুকরা করিয়া কাটিয়া ইহার উপরে সাজাইয়া দাও।

১৩৭৫। কমলা নেবুর পোলাও।

—:O:—

উপকরণ।—মাংসের হাড় দেড় পোয়া, জল তিন সের, পেঁয়াজ দুইটা, আদা আধ তোলা, তেজপাতা একটা, দারচিনি আধ তোলা, ছোট এলাচ দুইটা, লঙ্গ ছয়টা, এই গুলি আঁধনির মশলা।

কমলা নেবু সাতটা, চিনি দেড় পোয়া, দারচিনি আধ তোলা, ছোট এলাচ একটা, লঙ্গ ছয়টা, জল এক পোয়া, জাফরান আধ আনি ভর, এই গুলি রসের মশলা ।

চাল তিন পোয়া, বি তিন ছটাক, জাফরান আধ আনি ভর, তেজপাতা চারিটা, দারচিনি আধ তোলা, লঙ্গ ছয়টা, ছোট এলাচ দুইটা, পেঁয়াজ পাঁচটা, বাদাম আধ পোয়া, কিসমিস আধ পোয়া, গোলাপ জল এক ছটাক । এই গুলি পোলাওয়ের চালের মশলা ।

প্রণালী।—দুটা পেঁয়াজ ও আদাটা চাকা কাটিয়া রাখ । মাংস ও হাড় খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিয়া রাখ ।

এই বারে একটি হাঁড়িতে তিন সের জল চড়াইয়া দাও । ইহাতে হাড়, পেঁয়াজ এবং আদা চাকা, তেজপাতা, ও গরম মশলা গুলি ছাড়িয়া সিদ্ধ করিতে দাও । এক ঘণ্টা পরে সিদ্ধ হইয়া প্রায় আধ সেরটাক স্ক্রুয়া মরিলে পর নামাইয়া ছাঁকিয়া রাখিবে । ইহাই আঁখনি ।

কমলা নেবুর খোলা ছাড়াইয়া কোয়া বাহির কর । স্কুয়া ছাড়াও । প্রত্যেক কোয়ার পিছন দিকে চিরিয়া চিৎ করিয়া রাখ । বিচি বাহির করিয়া ফেল । জাফরান টুকু এক কাঁচাটাক গরম জলে ভিজাইয়া দাও ।

একটি হাঁড়িতে এক পোয়া জলে দেড় পোয়া চিনি দিয়া চড়াও । দারচিনি, ছোট এলাচ, লঙ্গ ছাড় । চিনি গলিয়া গেলে কাটা নেবুর কোয়া গুলি ইহাতে ছাড় । প্রায় মিনিট দশ বস

পাকিলে পরে অর্ধেক জাকরান গোলা হাতে ঢালিয়া দাও । আরো মিনিট সাত আট পরে কমলানেবুগুলি রস হইতে উঠাইয়া একটি পাত্রে রাখিয়া দাও । তারপরে রসটা আরো মিনিট সাত আট পাকিয়া বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইয়া আবার ঐ কমলা নেবুর উপরেই ঢালিয়া দিবে ।

এবারে আবার হাঁড়ি চড়াইয়া এক কাঁচা ঘি দাও । তেজপাতা দারচিনি লঙ্গ ও ছোট এলাচ ছাড়িয়া দাগ দাও । ঘিয়ের বেশ জ্বগন্ধ বাহির হইলে আঁখনিটা হাতে ঢালিয়া সম্বরাও । তারপরে ঢাকিয়া দাও । ফুটিয়া উঠিলে তিন পোয়া চাল ধুইয়া হাতে ছাড় । মিনিট পঁচিশের মধ্যে চাল সিদ্ধ হইয়া আসিলে বাকী ভিজান জাকরানটা হাতে ঢালিয়া দাও । আরো সাত আট মিনিট পরে ভাল রকম সিদ্ধ হইলে পর ফেন ঝরাইবে । ●

পাঁচটা পেঁয়াজ লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ । বাদাম ভিজাইয়া তাহার খোসা ছাড়াও ; তারপরে লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ । কিসমিস গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ ।

এই বারে আর একটি হাঁড়িতে তিন ছটাক ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ গুলি ভাজ । পেঁয়াজ উঠাইয়া ঘিটা একটা বাটিতে ঢালিয়া রাখ ।

এই বারে পোলাও সাজাও ।

একটি গভীর বাসনে প্রথমে একটু পেঁয়াজ ভাজা ছড়াও । তাহার উপরে বাদাম, কিসমিস অল্প ছড়াইয়া দাও । ইহার উপরে ভাত সাজাও । ভাতের উপরে কমলা নেবু ও রস ছড়াইয়া

দিবে। সব উপরে তিন চারি চামচ ঘি ছড়াইবে। এই প্রকারে স্তরে স্তরে সব ভাতটা সাজাইবে।

১৩৭৩। চিঁড়ার ঘন্ট পোলাও।

—:O:—

উপকরণ।—চিঁড়া তিন ছটাক, ভেটকী মাছ পাঁচ ছটাক, ঘনে এক তোলা, হলুদ দু গিরা, শুকালকা পাঁচটা, জীরা মরিচ আধ তোলা, রুন প্রায় এক তোলা, ছোট এলাচ চারিটা, লঙ্গ সাতটা, দারচিনি আধ তোলা, তেজপাতা তিন খানা, সাজিয়া আধ তোলা, জল আধ মের, ঘি তিন ছটাক, আদা এক তোলা।

প্রণালী।—ভেটকী মাছের অংশ পিত্তাদি ছাড়াইয়া সাফ কর। তারপরে মুড়া বাদ দিয়া আট টুকরা মাছ কাট। ভাল করিয়া ধুইয়া রাখ।

ঘনে, হলুদ, শুকালকা, পিষিয়া রাখ। জীরা মরিচ আলাদা করিয়া বাট। আদা মিহি করিয়া পিষিয়া রাখ।

চিঁড়া গুলি ধুইয়া একটি থালায় বিছাইয়া দাও।

হাঁড়িতে ঘি চড়াইয়া আগে মাছ গুলি লাল করিয়া সঁতলাইয়া উঠাও। মাছের কাঁটাগুলি বাছিয়া ফেলিবে। তারপরে ঐ ঘি-তেই গরম মশলা ও তেজপাতা ছাড়। ঘিের দাগ দেওয়া হইলে সাজিয়া ছাড়। বেশ ভাল গন্ধ বাহির হইলে হাতে মশলা

বাঁটা ছাড়। মিনিট সাত আট করিয়া মাছ ছাড়। তিন চারি মিনিট মাছ নাড়া চাড়া করিয়া ইহাতেই চিঁড়া ছাড়। তিন চারি বার নাড়া চাড়া করিয়া আধসের জল দাও ও মুন দাও। জল দিতে না দিতে দেখিবে তিন চারি মিনিটের মধ্যে শুকাইয়া আসিবে আধ পোয়া আন্দাজ জল থাকিতে থাকিতেই নামাইবে। তারপরে আপনি টানিয়া যাইবে। ইহার উপরে আদা বাঁটা দিয়া একবার ঘাঁটিয়া দিবে, এবং ঢাকিয়া রাখিবে।

ভোজন বিধি।—ইহার সহিত ইলিশ মাছ বা চিংড়ী মাছের দই মাছ খাইতে দিবে।

১৩৭৭। মাংসের ইংরাজী পোলাও।

—:o:—

উপকরণ।—মাংস আধ সের, চাল দেড় পোয়া, ছোট এলাচ ছয়টা, লঙ্গ বারটা, দারচিনি আধ তোলা, ঘি এক পোয়া, ডিম দুইটা, জল তিন পোয়া, মুন দশ আনি ভর।

প্রণালী।—মাংস ডুমা করিয়া কাট। চালগুলি ধুইয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে তিন পোয়া জল চড়াইয়া মাংস ছাড়। আধ পোয়াটাক জল মরিলে পর নামাইয়া রাখিবে।

ঘি চড়াও। গরম মশলা ছাড়। ঘি দাগ দেওয়া হইলে সূরুয়া হইতে মাংস গুলি উঠাইয়া লইয়া ঘিয়ে ছাড়িবে। বেশ

লাল করিয়া কষিবে । তারপরে ইহাতে চাল ছাড়িবে । চাল ফুটফুট করিলে তাহাতে মাংসের আঁখনি ঢালিয়া দিবে এবং মুন দিবে । ভাত ও মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে পর নামাইয়া একটি পাত্রে সাজাইয়া দিবে । তারপরে দুই সিদ্ধ ডিমের খোলা ছাড়াইয়া লম্বায় চারটির করিয়া কাটিয়া পোলাওয়ের উপরে সাজাইয়া দিবে ।

১৩৭৮ । আরিস চুরু ।

—:0:—

উপকরণ ।—কমলা মাছ এক পোস্ত, নারিকেল একটি, মুন ছয়ানি ভর, চাল এক ছটাক, জল দেড় পোয়া ।

প্রণালী ।—নারিকেল কোর । দেড় পোয়া গরম জল মাখিয়া ইহার দুধ বাহির কর ।

হামান দিস্তাতে মাছটী কুটিয়া রাখ ।

চাল গুলি ধুইয়া তিজাইয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে নারিকেল দুধ চড়াইয়া তাহাতে চাল ও মুন ছাড় । মিনিট কুড়ির মধ্যে ভাত হইয়া গেলে ভাতের মধ্য খানে কমলা মাছ রাখ, ইহার উপরে আবার ভাত ঢাপা দিয়া দাও । এখন হাঁড়ির মুখে সরা ঢাকা দিয়া তাহার উপরে আগুন দাও । আর হাঁড়িটা দমে বসাইয়া দিবে । ইহা বসা-ভাত হইবে ।

ভোজন বিধি ।—ইহা দধি বা ঘোল দিয়া খাইতে হইবে ।

গুণাগুণ।—এই রকম ভাত খাইলে গায়ে রক্ত হয়। পুরাণ আমাশয় রোগের পক্ষে ইহা বড় উপকারী।

১৩৭১।—কমলা * মাছ দিয়া পুরাণ চালের পোলাও।

—:০:—

উপকরণ।—কমলা মাছ দুই পোস্ত (দশ পরসী দাম), ঘি আধ পোয়া, পেঁয়াজ চারিটা, তেজপাতা দুইটা, দারচিনি আধ তোলা, লঙ্গ ছয়টা, ছোট এলাচ চারিটা, চাল এক পোয়া, নারিকেল দুটা, জল দেড় সের, নুন আধ তোলা।

প্রণালী।—কমলা মাছ ভুটকৌ মাছের দোকানে পাওয়া যাইবে। কমলা মাছ আনিয়া হামান দিষ্টাতে কুটিয়া রাখ।

নারিকেল কুরিয়া দেড় সের গরম জলে মাখিয়া কাপড়ে নিংড়াইয়া দুধ বাহির কর। চাল ধুইয়া একটি থালায় ছড়াইয়া রাখ।

ঘি চড়াইয়া পেঁয়াজ ভাজিয়া উঠাও। এই ঘিye তেজপাতা ও গরম মশলাগুলি ফেলিয়া দাগ দাও। তারপরে চাল ছাড়। মিনিট সাত পরে চাল গুলি ফুটফাট করিয়া থাকিলে পর নারিকেলের দুধ ইহাতে ঢালিয়া দাও। অমনি নুন দাও। মিনিট কুড়ি পঁচিশ

* কমলা মাছ সমুদ্রের মাছ। নিকারীয়া প্রথমে ইহা টুকরা টুকরা করিয়া কাটে। তারপরে সিদ্ধ করিয়া আবার রৌদ্রে শুকাইয়া লয়। ইহাও এক রকম ভুটকি মাছ।

পরে চাল আধ-সিদ্ধ হইয়া আসিলে কমলা মাছ ইহার উপরে ছড়াইয়া দাও । নাড়িয়া ঢাক । আরো মিনিট সাত আট পরে ভাত ভাল করিয়া সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইবে । ডিশে ঢালিয়া তাহার উপরে পেরাজ ভাজা ছড়াইয়া দিবে ।

১৩৮০ । বাগদা চিংড়ীর পোলাও ।

—:O:—

উপকরণ।—ঘি-ওলা বাগদা চিংড়ী চোদ্দটা, পেরাজ ছয়টা, আদা এক তোলা, শুকালকা একটা, দই এক ছটাক, নুন প্রায় ছয় আনি ভর, ছোট এলাচ চারটা, লঙ্গ ছয়টা, দারচিনি আধ তোলা, ঘি তিন ছটাক, সাজিরা দুয়ানি ভর, চাল এক পোয়া, জল সাড়ে তিন পোয়া ।

প্রণালী।—চিংড়ী মাছগুলির গুঁরা সমস্ত খোলা ছাড়াইয়া ফেলিবে । পিঠের কাছে যে স্ততার মত থাকে সেইটা টানিয়া লও । তাহা হইলে তাহার পিঠের কাদা শুদ্ধ খুলিয়া আসিবে । তাহার পরে ধুইয়া রাখ ।

দু তিনটা পেরাজ, আদা, শুকালকা, একত্রে পিষিয়া রাখ । আর বাকী পেরাজ গুলি ভাজিবার জন্য লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ । চিংড়ী মাছে এই পেষা মশলা, দই এবং নুন মাখিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি দিয়া দুইটা ছোট এলাচ, দুইটা লঙ্গ, এক টুকরা দারচিনি বিয়ে ছাড় । ঘিয়ের দাগ দেওয়া হইলে পর অর্ধাং পোয়া উঠিলে পাঁচিমুঠে মাছ মাখিয়া

মাছগুলির মশলা জল শুকাইয়া ক্রমে ভাজা ভাজা হইয়া আসিলে নামাইয়া একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ ।

এখন ঐ হাঁড়িতেই আবার আধ পোয়া দ্বি চড়াও । বাকী ছইটী ছোট এলাচ, চারিটা লঙ্গ ও দারচিনি ছাড়িয়া দাগ দাও । দাগ দেওয়া হইলে পর সাজিয়া ফোড়ন দাও । সাজিয়া চুর চুর করিয়া উঠিলে চাল ছাড়িবে । চাল যেই ফুটিয়া ফুটিয়া শাদা হইতে থাকিবে তিন অঙ্গুলি মাপ করিয়া চালের উপরে জল দাও । প্রায় মিনিট কুড়ি পরে যখন দেখিবে চালে জল সবই প্রায় মরিয়া আসিয়াছে, চালটা কেবল মাত্র রস-রস আছে, তখন চিংড়ী মাছ গুলি ইহাতে দিয়া নাড়িয়া দিবে । এক বার ঢাকিয়া দাও । দু তিন মিনিটের মধ্যে বেশ ঝরঝরে হইয়া আসিলে নামাইবে । তারপরে ডিশে ঢালিবার সময় প্রথমে অল্প পেঁয়াজ ভাজা ডিশের উপরে ছড়াইয়া দিবে । তারপরে ভাত ঢালিবে । বাকী পেঁয়াজ ভাজা গুলি আবার পোলাওয়ের উপরে ছড়াইয়া দিবে ।

১৫৮১ । মুরগীর খীরমীচ পোলাও ।

—:০:—

উপকরণ।—মুরগী একটি, ডিম পাঁচটা, চাল আধ সের, ভেড়া বা পাঁটার মাংস আড়াই পোয়া, দারচিনি আধ তোলা, ছোট এলাচ আটটা, লঙ্গ বারটা, গোলমরিচ আধ তোলা, ধনে এক তোলা, জাফরান চার রতি, মুন প্রায় আধ তোলা, পেঁয়াজ

আধ পোয়া, বি তিন পোয়া, আদা দুই তোলা, দই আধ পোয়া, জল দেড় সের ।

প্রণালী।—মাংসটা মিহি কিয়া করিয়া রাখ ।

ধনে গুলি ঘিরে ভাজিয়া উঠাও । পেঁয়াজ গুলি লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ । দুটী ছোট এলাচ, চারিটী লঙ্গ, এক গিরা দার-চিনি গুঁড়াইয়া কাঁকি করিয়া রাখ । সিকি তোলা গোলমরিচ আলাদা করিয়া গুঁড়াইয়া রাখ, ভাজা ধনে পিষিয়া রাখ । আধ তোলা আদা এক তোলা পেঁয়াজ পিষিয়া রাখ । আর বাকী আদা চাকা কাটিয়া রাখ । জাফরানটা আধ কাঁচা দুধে ভিজাইয়া রাখ ।

দুটী ছোট এলাচ, লঙ্গ চারিটী, জাফরান একত্রে পিষিয়া লইয়ের সহিত মিশাইয়া রাখ ।

ঐ কিয়া মাংস হইতে তিন ছটাক আলাদা লইয়া খুব মিহি করিয়া পিষ । তারপরে আর এক বার চপার দিয়া খুড়িয়া তাহাতে হুন একটু ধনে বাঁটা, একটু পেঁয়াজ কুচি ও একটু গরম মশলা গুঁড়া সব একত্রে মাখিয়া রাখ ।

এবারে মুরগীটা সাফ করিয়া রোষ্টের মত ইহার অনুবন্ধন কর । মুরগীর ভিতরে এই কিয়ামাংসের পুর ভর । আদা ও পেঁয়াজ বাঁটা, হুন, আধ কাঁচা বি সব একত্রে মিশাইয়া মুরগীর গায়ে মাখিয়া রাখ ।

এখন বাকী কিয়া মাংসটা লও । এক ছটাক বি চড়াইয়া অর্ধেক পেঁয়াজ কুচি গুলি ভাজিয়া উঠাও । এই বিষয়েতে মাংস ছাড় । মিনিট সাত আটের ভিতরে মাংসের জলটা মরিয়া গেলে

তারপরে আরো দু'তিন মিনিট কষিয়া তবে নামাইবে । একটু ঠাণ্ডা হইলে পর শিলে মাংস ও ভাজা পেঁয়াজ মিহি করিয়া পিষিয়া লও । মূলে দিলে বেশ মাংসটা মিলাইয়া যায় এমনি মোলায়েম করিতে হইবে । তারপরে হৈহাতে মুন, গরমমশলার শুঁড়া, গোলমরিচ শুঁড়া এবং ডিমের শেঁকেদি ইহার সহিত একত্রে মাখিয়া গোল গোল করিয়া কোথা গড় । যি চড়াইয়া কোথা গুলি বেশ লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও ।

এবারে ডিমের কুহুম গুলি ফেটাইয়া হৈহাতে একটু পেঁয়াজ ও আদা কুচি, মুন ও গোলমরিচ শুঁড়া এবং এক রুতি জাফরান মিলাইবে । তারপরে একটু যি চড়াইয়া বড় হইখানা আমলেট কর । ইহা নামাইয়া দু'তিন আঙ্গুল চওড়া করিয়া কাটিয়া রাখিবে ।

এক চটাক যি চড়াইয়া পেঁয়াজ কুচি গুলি ভাজিয়া উঠাও । তারপরে হৈহাতেই মুরগী ছাড় । মুরগীর জল মরিয়া গেলে ক্রমে ক্রমে মশলা মিশান দইয়ের প্ছরা মারিয়া মারিয়া রোষ্ট কর । মুরগীটা ভাল রকম সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া রাখ ।

এখন একটি হাঁড়িতে দেড়সের জল চড়াও । জলে দারচিনি, লবঙ্গ, ছোট এলাচ, ভেঙ্কপাতা ও আত গোলমরিচ ছাড় । জলটা ধন্ ধন্ করিয়া ফুটিতে থাকিলে চাল ছাড়িবে । চালটা তিন ভাগ সিদ্ধ হইয়া গেলে পর নামাইবে । এবারে আর একটি হাঁড়িতে পোলাও সাজাও । প্রথমে নীচে অন্ন যি ছড়াইয়া দাও । ইহার উপরে ভাত দাও মধ্যখানে মুরগীটা রাখ । মুরগীর মশলা ও যি ইত্যাদি বাহা আছে ইহাতে ঢালিয়া দাও । ইহার উপরে অন্ন

ভাত দিয়া তারপরে গোটাকতক কোপ্তা দাও ; আবার ভাত দাও ।
ভাতের উপরে পেরাজ ভাজা দি ছড়াইয়া দিয়া কাটা ডিম গুলি
সাজাও । আবার উপরে ভাত সাজাও । এই প্রকারে ভাত ও সমস্ত
জিনিষগুলি সাজাইয়া সবশেষে উপরে নীচে আঙুণ রাখিয়া দমে
বসাইয়া দিবে । তারপরে ডিশে সাজাইবার সময়েও এই প্রকার
সাজাইয়া উপরে পেরাজ ভাজা ছড়াইয়া দিবে ।

১০৮২ । ডুমুরিয়া পোলাও ।

—:0:—

উপকরণ ।—চাল আধ. সের, খালি মুরগী একটি, হাড়ে মাংসে
আধ সের, যি দেড় পোয়া, ছধ আধ সের, আসামের মধুডুমুর
(সিমলা বা দার্জিলিং, টিওয়ারিয়ার বড় বড় ডুমুরে ও হইবে ;
আসামের মত এ সমস্ত স্থানেও পাওয়া যায় ।) হুটী, দই
আধ পোয়া, পেরাজ এক পোয়া, নুন প্রায় দেড় তোলা,
বেশন এক তোলা, আদা এক তোলা, রসুন একটা, জীরা এক
তোলা, বাদাম এক ছটাক, কিসমিস আধ ছটাক, চিনি আধ
ছটাক, মালাই এক তোলা, ছোট এলাচ দশটা, লঙ্গ চৌদ্দটা,
দারচিনি আধ তোলা, নেবু হুটী, ঘনে এক তোলা ।

প্রণালী ।—চাল গুলি ধুইয়া রাখ । পেরাজ গুলি লম্বা কুচি
কাটিয়া রাখ । আধ তোলা আদা চাকা কাটিয়া রাখ । বাদাম
গুলি ভিজাইয়া বোসা ছাড়াও ; পরে ইহা হইতে দেড় তোলা আন্দাজ

বাদাম লইয়া লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। কিসমিস গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ।

পাঁচটা ছোট এলাচ, ছয়টা লবঙ্গ ও সিকি তোলা দারচিনি গুঁড়া করিয়া রাখ। আধ তোলা আদা, রসুন দুই কোয়া, ছয়ানি ভর নুন একত্রে পিষিয়া এক কাঁচা দই ও এক কাঁচা ঘিয়ের সহিত মিলাইয়া রাখ। ইহাই মুরগীতে মাখিবার মশলা। জীরা ও পোস্তদানা আলাদা আলাদা পিষিয়া রাখ।

ভেড়ার মাংস টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া রাখ। মুরগী সাফ করিয়া কাটা দিয়া বিধাও। তাহা হইলে ভিতরে মশলার রস ঢুকিবে। প্রথমে ইহা বেশন দিয়া বগড়াইয়া ধোও। তারপরে পোস্ত কাটা মাখিয়া মিনিট দশ রাখিয়া আবার ধুইয়া ফেল। শেষে জীরা বাটা মুরগীতে মাখিয়া আবার ধুইয়া রাখিয়া দিবে।

এক কাঁচা আন্দাজ পেঁয়াজ কুচি আলাদা রাখিয়া দাও। এখন যি চড়াইয়া সমস্ত পেঁয়াজ কুচি গুলি লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও। তারপরে বাদাম কুচি ও কিসমিস গুলি ভাজিয়া উঠাও।

জাফরান টুকু গোলাপ জলে ভিজাইয়া দাও। বাকী বাদাম গুলি পিষিয়া রাখ। বাদাম বাটার সহিত দই, নেবুর রস, একটু নুন মিলাইয়া রাখ। ইহা রোস্টের মশলা।

এবারে ডুমুর দুটির ভিতরের শাঁস বাহির করিয়া রাখ।

তারপরে একটি পাত্রে অল্প ভাজা পেঁয়াজ অর্ধেক ভাজা বাদাম ও কিসমিস এবং মুরগীর মেটে কিমা করিয়া একত্রে রাখ। ইহাতে নুন, গোলমরিচ গুঁড়া, গরম মশলার গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। একটু নেবুর রস দাও। এখন এই পুর

মুরগীর পেটের ভিতরে পুরিয়া ভাল করিয়া সেলাই করিয়া দিবে । তারপরে আদা ও রসুন বাটা বাহা মুরগীতে মাখিবার জন্য রাখা হইয়াছে সেই মশলা ইহার গায়ে মাখিয়া রাখিয়া দাও ।

এবারে হাঁড়িতে আধ পোয়া বি চড়াইয়া মুরগী ছাড় । মুরগী হইতে যে জল বাহির হইবে তাহা মিনিট পনের পরে ইহাতেই মরিয়া গেলে রোটের জন্য যে বাটা মশলা রাখা হইয়াছে তাহাই অল্প অল্প ছিটা মারিয়া মারিয়া রোট কর । সব শেষে বাটাটা ধুইয়া একপোয়া জল দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া দাও । সাত আট মিনিটের ভিতরে জলটা মরিয়া ঘিরের উপরে থাকিলে ছানি ভর গরম মশলার গুঁড়া দিয়া তবে নামাইবে ।

এবারে একটি হাঁড়িতে তিন লের জল চড়াও । ইহাতে তেজ-পাতা, আদা ও পোয়ায় কুচি, গোটা ধনে, তিন চারিটা লব, দু কোয়া রসুন এবং মাংস সব চড়াইয়া দাও । প্রায় দুই ঘণ্টা পরে আন্তে আন্তে আঁধনি ঠিক হইয়া আসিলে পর নামাইয়া হাঁকিবে । প্রায় দেড় সের জল থাকিবে ।

একটি হাঁড়িতে দুধ চড়াইয়া দাও । দারচিনি ও জৈত্রীছাড় । দুধ ঘন হইয়া আসিলে চিনি ও ডুমুরের জেলী মিলাও । বেশ কীরের মত হইলে নামাইয়া রাখিয়া দাও ।

আবার হাড়ি চড়াইয়া বি দাও । প্রথম মশলা ছাড় । দাগ দেওয়া হইলে চাল ছাড় । চাল যেই শাদা হইয়া ফুট ফাট করিতে থাকিবে আঁধনির জল দাও । ভাত ফুটিতে থাকুক । প্রায় পঁচিশ ত্রিশ মিনিট পরে ভাত হইয়া ভাতের জল ইহাতেই শুকাইয়া গেলে নামাইয়া ফেলিবে ।

এবারে আর একটি হাঁড়ি আন । প্রথমে পেরোজ ভাজা হাঁড়ির তলার ছড়াইয়া দাও । ইহার উপরে অল্প ভাত ছড়াইয়া দাও । ঠিক মধ্যস্থলে মোরগ কাবাবটা রাখ । কাবাবের বত ত্রৈভি সব ইহার উপরে ঢালিয়া দিবে । এখন আবার ছুর্চু ভাত ছড়াইয়া দাও । ইহার উপরে বাদাম কিসমিস ছড়াও । কতক গুলি ভাতে জাফরান গোলা মাখিয়া রাখ । বাদামের উপরে জাফরান দেওয়া ভাত অল্প ছড়াও ; এই ভাতের উপরে শাদা ভাত গুলি সব দিয়া তাহার উপরে পেরোজ ভাজা গুলি ছড়াইয়া দাও । ইহার উপরে বাকী জাফরানী ভাত গুলি সব সাজাইয়া দিবে । সব উপরে ছেদের ক্ষীর নানা রকম ফুলের আকারে সাজাইয়া দাও । কিছু কণ দমে বসাইয়া রাখিবে ।

ইহা খোস্তা কারী বা কোন্দা এবং মিঠা খাট্টা চাটনীর সহিত খাইতে দিবে ।

১৩৮৩ । দিল দিলা গোলাও ।

—:O:—

উপকরণ।—পাঁটার মাংস দেড় পোয়া, কিম্বা মাংস হু পোয়া, মাঝারি ধরনের লাল বা শাদা কুমড়া অথবা বড় লসা একটি, চাল আধ সের, বি এক পোয়া, ময়দা এক তোলা, পেরোজ আধ পোয়া, আদা আধ তোলা, মুন প্রায় এক তোলা, মেবু হুটি, দারচিনি আধ তোলা, ছোট এলাচ ছয়টা, লসু আট দশটা, জাফরান চারি টি, পোয়া প্রায় এক তোলা, কেরপাতা ছয়টা, গোল মরিচ

গুঁড়া আধ তোলা, আশু গোলমরিচ সিকি তোলা, জল পাঁচ পোয়া, সাজিয়া সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—মাংসটা বড় খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিয়া রাখ ।

কুমড়ার মুখের বোটা কাটিয়া রাখিয়া দিবে ইহা পরে দরকার লাগিবে । ইহার খোলা ছাড়াইয়া ফেল । তার পরে একটি বাঁশের শ্লাইস করিয়া কুমড়ার ভিতরের আঁতরি পরিষ্কার রূপে নাহির করিয়া তারপরে ধুইয়া রাখিয়া দাও ।

পেঁয়াজ গুলি চাকা কাটিয়া রাখ । আদা চাকা কাটিয়া রাখ ।

জাফরানটুকু একটু জলে ভিজাইয়া রাখ ।

চাল গুলি ধুইয়া ভিজাইয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে জল চড়াইয়া তাহাতে ধনে, ভেজপাতা, আশু গোল মরিচ এক কাঁচা পেঁয়াজ চাকা, আদা চাকা ছাড়, তারপরে কাটা মাংস গুলি দাও । প্রায় আধ ঘণ্টা পরে মাংস সিদ্ধ হইয়া গেলে মাংস গুলি আলাদা উঠাইয়া রাখ । আঁখনিটা কাপড়ে ছাঁকিয়া রাখিবে ।

এক ছটাক ঘি চড়াও । কেবল লব্ধ ফোড়ন দাও । ঘিয়ের দাগ দেওয়া হইলে মাংসগুলি ছাড়িয়া লাল কর । তারপরে আঁখনিটা ইহাতে ঢালিয়া দাও । একবার ফুটিয়া উঠিলেই নামাইয়া রাখিবে । আবার মাংস ও বোল আলাদা করিয়া রাখ ।

আবার একটি হাঁড়িতে এক ছটাক ঘি চড়াও । এক কাঁচা পেঁয়াজ চাকা ছাড় । পেঁয়াজ কাঁচা লাল হইলে ঘি

ছাড় । মিনিট আট দশ নাড়িয়া ভাজা ভাজা কর । তার পরে মাংস সরাইয়া মাঝখানে ময়দা দাও । লাল করিয়া তারপরে আবার মাংস গুলি টানিয়া ইহার সহিত মিশাইয়া দেড় চটাক জল দাও । এই সঙ্গে সিকি তোলা নুন গোল মরিচ গুঁড়া আধ তোলা, নেবু রস দিয়া একবার নাড়িয়া নামাইয়া রাখ ।

এবারে কুমড়ার গায়ে কাঁটা দিয়া অন্ন অন্ন বিঁধাইয়া দাও । তাহা হইলে ইহার গায়ে নুন ঢুকিবে । কুমড়ার ভিতরে মাংসের পুর ভরিয়া ইহার বোঁটাটা কুমড়ার মুখে ঢাকা দাও । দুইটা কাঠি কোণা কুণি করিয়া বিঁধিয়া দিবে, তাহা হইলে আর খুলিয়া যাইবে না । কুমড়ার গায়ে একটু নুন মাখাইয়া রাখ ।

এই বারে কড়ায় এক ছটাক ঘি চড়াইয়া কুমড়াটা উল্টা পাণ্টা করিয়া ভাজ । ইহার গা লাল হইলে তবে নামাইয়া রাখিবে ।

এখন অর্ধ পোয়া ঘি চড়াইয়া বাকী ঢাকা-কাটা পেঁয়াজ গুলি ভাজিয়া উঠাও । তারপরে গরম মশলা ছাড় । খোসবো বাহির হইলে সাজিয়া ফোড়ন দিয়া চাল ছাড় । চাল ফুট কাট করিতে থাকিলে আঁখনি ঢালিয়া দাও ; প্রায় দশ আনি ভর নুন দাও । মিনিট পঁচিশ পরে জাফরান-গোলা ও মাংস ঢালিয়া দাও । মিনিট সাত আট পরে নামাইয়া ফেলিবে । এবারে একটি গাঢ় বাসনের মধ্যস্থলে ঐ কুমড়াটা রাখিয়া চারি ধারে ভাত দিয়া সাজাইয়া দাও । উপরে নীচে আগুন দিয়া দমে বসাইবে ।

১৩৬৪ । সিরাজি পোলাও ।

—:O:—

উপকরণ ।—চাল আধসের ডিম ছয়টা, মাংস তিন পোয়া, ছি
দেড পোয়া, পেঁয়াজ আধ পোয়া, ধোপালী ছয় খানা, বাদাম আধ
ছটাক, পেস্তা আধ ছটাক, কিসমিস আধ ছটাক, দারচিনি সিকি
তোলা, লঙ্গ বারটা, ছোট এলাচ চারিটা, গোল মরিচ সিকি তোলা,
জীরা সিকি তোলা, আদা আধ তোলা, জল এক সের, ধনে আধ
তোলা, মুন প্রায় এক তোলা ।

প্রণালী ।—আধ সের মাংস শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাটিয়া রাখ ।
আর বাকি মাংসটা মিহি কিমা করিয়া রাখ ।

আধ ছটাক পেঁয়াজ চাকা কাটিয়া রাখ । বাকী পেঁয়াজ গুলি
লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ । আদা চাকা কাটিয়া রাখ ।

ধোপালী ও কিসমিস গুলি ধুইয়া রাখ । বাদাম এবং পেস্তা
ভিজাইয়া তাহার খোসা উঠাও । তারপরে বাদাম গুলি লম্বা
কুচি কাটিয়া রাখ । পেস্তা গুলি আঁস্ত রাখিয়া দাও ।

একটি হাঁড়িতে আধসের শ্লাইস-কাটা মাংস মাড়ে তিন পেয়া
জল দিয়া চড়াইয়া দাও । ধনে, গোল মরিচ, আদা চাকা
এবং চাক;-কাটা পেঁয়াজের অর্দ্ধেক গুলি ইহাতে দাও । প্রায়
পঁচিশ মিনিট সিদ্ধ হইয়া মাংস নরম হইয়া গেলে পর নামাইয়া
-সুকরমাটা আলাদা রাখ এবং মাংস আলাদা রাখ । সুকরমাটা ছাঁকিয়া
রাখ ।

ফ্রাইপ্যানে আধ ছটাক ঘি চড়াও । লঙ্গ ও জীরা ফোড়ন দাও । বেশ সুগন্ধ বাহির হইলে মাংস ছাড় একটু নুন দাও । মিনিট চার পাঁচ ঘরিয়্য নাড় । তারপরে ভাজা ভাজা করিয়্য নামাইয়া রাখ ।

এবারে হাঁড়িতে এক সের জল চড়াও । চাল গুলি ছাড় । মিনিট পনের চালটা ফুটিলে ইহার ফেন ভাল করিয়্য বরাইয়া ফেল । হাঁড়িতে এক পোয়া ঘি চড়াইয়া পেরাজ কুচি গুলি ছাড় । ভাজিয়া উঠাও । ইহাতে লঙ্গ ছোট এলাচ ও দাবচিনি ছাড় । খোসবো বাহির হইলে সুররাটা বাষ্যর দাও । তার পরে ইহা ঐ ভাপা চালের উপরে ঢালিয়া দাও । মিঠা আঁচের উপরে বসাইয়া দাও । আন্তে আন্তে সিদ্ধ হউক । মিনিট দশ পরে ভাজা মাংসটা ইহাতে দিয়া এক বার নাড়িয়া দিবে । আবার প্রায় মিনিট পনের সিদ্ধ হইলে পর তবে বেশ সিদ্ধ অথচ বরবারে পোলাও হইবে । তখন নামাইয়া রাখিবে ।

আবার ফ্রাইপ্যান চড়াইয়া আধ ছটাক ঘি ছাড় । বাকী অন্ধক পেরাজ চাকা গুলি ছাড় । ভাজা হইলে ইহাতে কিমা মাংস ছাড় । সিকি তোলা নুন দাও । মাংসের জল মরিয়া আসিলে মিনিট তিন করিয়া আধ পোয়াটাক জল দিয়া সমস্ত মেওয়া গুলি ইহাতে ছাড় । তিন চারি বার নাড়া চাড়া করিয়া ডিমের শফেদি গুলি ইহাতে ঢালিয়া দাও । এখন মাংসের সহিত ভাল করিয়া ইহা মিশাইয়া ফেল । নরম থাকিতে থাকিতে নামাইবে ।

আবার ফ্রাইপ্যান চড়াইয়া বাকী এক ছটাক ঘি দাও । ডিমের কুসুম গুলি একটি একটি আলাদা করিয়া ছাড় । ভাজা

এখন পোলাও সাজাও । প্রথমে ডিশে অর্ধেক ভাত রাখ । ইহার উপরে অর্ধেকটা কিমা মাংস সাজাইয়া দাও । আবার ভাত দিয়া বাকী কিমা মাংস সবটা ভাল করিয়া বসাইয়া দাও । ইহার উপরে ভাজা ডিম গুলি সাজাইয়া দিয়া সব উপরে পেরাজ ভাজা গুলি ছড়াইয়া দিবে ।

১৩৮৫ । তেঁতুলের চাজ্জীদার পোলাও ।

—:০:—

উপকরণ ।—মাংস আধ সের, চাল আধ সের, বিচি ছাড়ান ছড়া পাকা তেঁতুল আধ পোয়া, ঘি পাঁচ ছটাক, চিনি আধ সের, দারচিনি আধ তোলা, লঙ্গ দশটা, ছোট এলাচ পাঁচটা, নুন প্রায় এক তোলা, পেরাজ আড়াই ছটাক, কিসমিস এক ছটাক, পেস্তা এক ছটাক, জাফরান ছয় রতি, ধনে আধ তোলা, তেজপাতা চারখানা, বাদাম এক ছটাক, ডিম দুটি, গোলাপজল আধ ছটাক, গোলমরিচ গুঁড়া আধ তোলা, ময়দা তিন ছটাক, দুধ আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—মাংস ডুমা ডুমা করিয়া কাট । চাল গুলি ধুইয়া রাখ । তেঁতুল ছড়া শুদ্ধ আস্ত থাকিবে অথচ তাহার বিচি এবং শিটা ছাড়াইয়া ফেলিবে ।

কিসমিস গুলি ধুইয়া বাছিয়া রাখ । পেস্তা গুলি ভিজাইয়া তাহার খোসা ছাড়াইয়া লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ ।

পেঁয়াজ গুলি লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। আন ছটাক গোলাপ-
জনে জাফরান ভিজাইয়া দাও।

একটি হাঁড়িতে দেড় সের জল চড়াও। ইহাতে তেজপাতা,
আধ ছটাকটাক পেঁয়াজ কুচি, আশু ধনে ও মাংস ছাড়। মাংস
সিদ্ধ হইয়া প্রায় এক সের আন্দাজ জল থাকিতে নামাইবে।
সুস্বাদা ছাঁকিয়া আলাদা রাখ। তারপরে ইহা হইতে মাংস গুলি
বাছিয়া মিহি কিমা করিয়া রাখিবে।

একটি হাঁড়িতে এক পোয়া জল চড়াও। জল গরম হইলে
চিনি ছাড়িবে। মিনিট তিন পরে ইহাতে তেঁতুল দাও।
এই সময়ে এক গিরা দারচিনি, তিন চারিটা লঙ্গ ও দুইটি ছোট
এলাচ দিবে। মিনিট পনের পরে সিকি তোলাটাক নুন দিবে।
তারপরে রস বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

আড়াই ছটাক বি চড়াইয়া প্রথমে কিসমিস গুলি ভাজিয়া
উঠাও। তারপরে বাদাম ভাজিয়া উঠাইয়া শেষে পেঁয়াজ ভাজিয়া
উঠাইবে। এখন ইহার অর্ধেক বি একটি বাটিতে ঢালিয়া রাখ।
বাকী ঘিয়ে গরম মশলা ছাড়। ঘিয়ের দাগ দেওয়া হইলে চাল ছাড়।
চাল যেই ফুট্ ফাট্ করিয়া থামিয়া যাইবে সুস্বাদা ঢালিয়া
দিবে। নুন দিবে। প্রায় আধ ঘণ্টা পরে ভাত সিদ্ধ হইয়া
আসিলে ইহাতে তেঁতুলের সিরি, ভাজা কিসমিস, পেস্তা,
জাফরান গোলা, ঢালিয়া দাও। এইবারে ভাতটা একবার হাঁড়ি
ধরিয়া হিলাইয়া দিবে। তারপরে উপরে নীচে আগুন দিয়া
দমে বসাইয়া দাও।

এবারে কোণ্ডা গড়। ভাজা বাদাম গুলি পিষিয়া রাখ। কিয়া মাংনে বাদাম বাঁটা ও অল্প ভাজা পেঁয়াজ বাঁটা, ছয় আনি ভর নুন, আধ তোলা গোলমরিচ গুঁড়া, দুটী ডিমের শফেদি সব একত্রে মাখিয়া কোণ্ডা গড়। এখন কুসুম দুটি কাঁটা করিয়া ফেটাও। ইহার সহিত ছয়ানি ভর নুন ময়দা ও দুধ মিশাইয়া গোলা প্রস্তুত কর। এই গোলাতে কোণ্ডা গুলি রাখ। ঘি চড়াইয়া কোণ্ডা গুলি ভাজিয়া উঠাও। অনেকটা ভাজা মাছের মত দেখিতে হয়।

পোলাও সাজান।—ডিশে প্রথমে কতক গুলি ভাত রাখিবে ; তারপরে অর্দ্ধেক গুলি কোণ্ডা এই ভাতের উপরে সাজাইয়া দাও। ইহার উপরে অর্দ্ধেক পেঁয়াজ ভাজা ছড়াইয়া দাও। আবার অবশিষ্ট ভাত গুলি ইহার উপরে সাজাইয়া দাও। এখন পেঁয়াজ ভাজা ইহার উপরে ছড়াইয়া দাও। ভাল দেখাইবার জন্য সব উপরে কোণ্ডা সাজাইতে হইবে।

১৩৮৬। বখরি পোলাও।

—:O:—

উপকরণ।—ছোট পাঁঠা একটি, চাল এক সের, ঘি তিন পোয়া, পেঁয়াজ দেড় পোয়া, দই আধ সের, আদা এক ছটাক, রসুন তিনটা, ধনে আড়াই তোলা, নুন প্রায় দু তোলা, দারচিনি এক তোলা, লবণ আড়াই তোলা। ছোট পোলাও দশটা সাজিয়া এক

তোলা, সা মরিচ আধ তোলা, তেজপাতা আট ধানা, ডেলা ক্ষীর
এক পোয়া, জাম্বফল একটি ।

প্রণালী।—কচি পাঁঠা কাটিয়া মাখা ও হাঁটুর নীচের পা
চারিটা এবং লেজটা কাটিয়া আলাদা রাখ। ভাল করিয়া
সাফ করিয়া সমুদয় পাঁঠাটাকে বড় দণ টুকরা করিয়া কাটিবে ।

এক পোয়া পেঁয়াজ, আদা, রসুন, ধনে একত্রে পিষিয়া দইয়ের
সহিত মিশাও । এই মশলাতে মাংস মাখিয়া প্রায় দু তিন
ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ। বাকী পেঁয়াজ গুলি লম্বা কুচি কাটিয়া
রাখ ।

চাল গুলি ধুইয়া রাখ ।

আধ তোলা দারচিনি, পাঁচটা ছোট এলাচ, লঙ্গ দশটা, একত্রে
ফাঁকি করিয়া রাখ ।

একটি হাঁড়িতে আড়াই সের জল চড়াও । পা এবং লেজ
ছোট ছোট করিয়া কাটিয়া এবং মাখাটা সাফ করিয়া হাঁড়িতে
সিক্ত করিতে চড়াও । এই সঙ্গে তেজপাতা সা মরিচ, আধ
তোলা ধনে, সা জিরা ও এক ছটাক পেঁয়াজ কুচি হাতে দাও ।
প্রায় দেড় ঘণ্টা পরে যখন আঁখনি দেড় সের আন্দাজ থাকিবে
নামাইয়া আঁখনি ছাঁকিয়া রাখ ।

হাঁড়িতে আবার বি চড়াইয়া পেঁয়াজ কুচি ছাড় । ভাজিয়া
উঠাও । এখন হাতে মশলা-মাখা মাংস ছাড় । বেশ লাল
করিয়া কষ । অল্প অল্প গরম জলের ছিটা দিয়া কষিবে । মাংস বেশ
নরম হইয়া গেলে এবং বি ছাড়িলে তবে নামাইয়া আলাদা
রাখিবে ।

আবার আর একটা হাঁড়িতে এক পোয়া ঘি চড়াও। ডেলা ক্ষীরটা লাল করিয়া ভাঙ্গিয়া উঠাও। এখন এই ঘিয়ে গরম মশলা গুলি ছাড়। খোসবো বাহির হইলে চাল ছাড়। চাল ফুট্‌ফাট করিয়া থামিলেই আঁখনি ঢালিয়া দিবে। প্রথমে মিনিট পনের খুব ফুটিতে দাও। তারপরে নরম আঁচে বসাইয়া দাও। আরো পঁচিশ মিনিট নরম আঁচে থাকিয়া ভাত গুলি বেশ সিক হইয়া গেলে ইহাতে মশাসের দম্পকুটা ঘি শুদ্ধ ঢালিয়া দাও। সবটা হিলাইয়া লও। গরম মশলা গুলি ইহার উপরে ছড়াইয়া দিয়া হাঁড়ির মুখ বন্ধ করিয়া দাও। হাঁড়ির উপরে নীচে আগুন দিবে। তারপরে নামাইয়া ডিশে পোলাও সাজাইয়া দিবার সময় উপরে পোঁয়াজ ভাজা ছড়াইয়া দিবে।

১৫৮৭। নামকি পোলাও।

—:0:—

উপকরণ।—পেশোয়ারী চাল এক পোয়া, ভেড়া বা পাঁটার মাংস এক পোয়া, ঘি এক পোয়া, বড় এলাচ চারিটা, লঙ্গ সিকি তোলা, গোলমরিচ সিকি তোলা, সাজিয়া সিকি তোলা, রসুন তিন গাঁঠি, পোঁয়াজ এক পোয়া, দই আধ ছটাক, ধনে এক ছটাক, নুন আধ তোলায় কিছু বেশী, আদা এক ছটাক, জল দু সের।

প্রণালী।—দুইটি রসুন ছাড়াইয়া কোয়াগুলি বাহির করিয়া আঁচ লাগিয়া দাও। বাকী একটি রসুন ছাড়াইয়া ছেঁচিয়া এক পোয়া জলে ভিজাইয়া রাখ।

পেঁয়াজের খোসা ছাড়ানো ; তার মধ্যে দুইটি পেঁয়াজ আঁত
রাখিয়া দাঁড়ান বাকী পেঁয়াজগুলি লম্বা দিকে কুচি করিয়া কাট ।
আদার খোসা ছাড়াইয়া চাকা করিয়া কাট ।

একটি হাঁড়ি আন । এইবারে গোটা ধনেগুলি, দুইটি রসুনের
কোয়াগুলি সমস্ত এবং দুটি আঁত পেঁয়াজ একটি কাপড়ে পুঁটলি
করিয়া বাঁধিয়া হাঁড়িতে রাখ । ইহার উপরে দেড় সের জল
ঢালিয়া দাও । তারপরে মাংস ডুমা ডুমা করিয়া কাটিয়া ঐ জলেতে
ছাড়িয়া দাও । দুই দাঁড়ান । প্রায় পঁচিশ মিনিট পরে আঁথনি
হইয়া গেলে হাঁড়ি নামাইয়া রাখ । হাঁড়ি হইতে পুঁটলিটা বাহির
করিয়া ফেল । সিদ্ধ মাংসগুলিও আলাদা উঠাইয়া রাখ ।

এবারে হাঁড়িতে এক পোয়া ঘি ঢেইয়া তাহাতে কাটা পেঁয়াজ-
গুলি ছাড়িয়া ভাজ । পেঁয়াজের বাদামী রং হইয়া আসিলে সিদ্ধ
মাংস-খণ্ড গুলি ইহাতে ছাড় । মাংস কষিতে কষিতে লাগিয়া
যাটতেছে দেখিলে ছেঁচা রসুনজলের ছিটা দিয়া দিয়া কষিবে । বেশ
লাল রং হইয়া আসিলে তাহাতে দই ঢালিয়া দিবে । দয়ের জল
মরিয়া যাবার পরও রসুন-জলের ছিটা দিয়া কষিতে থাকিবে । এই
প্রকার প্রায় মিনিট পনের কষিয়া বেশ লাল হইয়া আসিলে ইহাতে
চাল ছাড়িবে । চালের উপরে গোলমরিচ, মাজিরা, আদা, লঙ্গ
আঁত দিয়া দিবে । চালগুলি দুইকবার নাড়াচাড়া করিয়া লইয়া
তারপরে ইহার উপরে আঁথনি ঢালিয়া দিবে । প্রায় মিনিট
পঁয়ত্রিশের মধ্যে হইয়া যাইবে ।

১৩৮৮ । গলদা চিংড়ীর মাংসই খোলাও ।

—:০:—

উপকরণ ।—খিওলা গলদা চিংড়ী আধসের (দুটি কি তিনটি), চাল আধ সের, পেঁয়াজ আধ পোয়া, আদা আধ তোলা, শুকলতা তিনটি, টক দই আধ পোয়া, নুন প্রায় পোন তোলা, ছোট এলাচ চারিটা, লবঙ্গ ছয়টা, দারচিনি আধ তোলা, মাজিরা সিকি তোলা, জায়ফল আধ খানা, বড় নারিকেল একটি, জল প্রায় ছয় পোয়া, ঘি এক পোয়া, তেজপাতা দুখানা ।

প্রণালী ।—চিংড়ী মাছ গুলি বাছিয়া চারি পাঁচ টুকরা করিয়া কাট । মুড়ার খোলা রাখিয়া দিবে, তাহা না হইলে ইহার ঘি বাহির হইয়া যাইবে ।

এক ছটাক পেঁয়াজ, আদা, শুকলতা একত্রে পিষিয়া রাখ । চিংড়ী মাছে এই পেষা মশলা, দই, সিকি তোলা নুন রাখিয়া রাখ ।

বাকী পেঁয়াজ লম্বাকুচি কাটিয়া রাখ ।

জায়ফল গুঁড়াইয়া একটি কাগজে মুড়িয়া রাখ ।

চাল গুলি ধুইয়া একটি থালায় বিছাইয়া দাও ।

নারিকেলটী কুরিয়া রাখ । এবারে একটি কাপড়ে ছাঁকিয়া ইহার খাঁটি দুখটা আলাদা পাত্রে রাখ । তারপরে দেড় সের গরম জল এই নারিকেল ছিবড়ার সহিত মিলাইয়া আবার ছাঁকিয়া ফেল । এই ফ্রোলো দুখটা আলাদা রাখিবে ।

একটি হাঁড়িতে দেড় ছটাক বি দিয়া দুইটী ছোট এলাচ, লবঙ্গ তিনটী, দারচিনি এক টুকরা ছাড় । বিষের দাগ দেওয়া হইলে মশলা-শুদ্ধ মাছ ছাড়িবে । বেশ লাল করিয়া কষিয়া নামাইয়া রাখ । মিনিট পনের কুড়ির মধ্যে হইয়া যাইবে ।

এখন ঐ হাঁড়িতেই বাকী আধ পোয়া বি চড়াও । কুচি-কাটা পেঁয়াজ গুলি ভাজিয়া উঠাও । তারপরে ইহাতেই তেজ পাতা দুটী ছোট এলাচ, লবঙ্গ ও সব দারচিনি বিষে ছাড় । বিষে দাগ দেওয়া হইলে পর সাজিয়া ফোড়ন দাও । সাজিয়া চুর চুর করিয়া উঠিলে চাল ছাড়িবে । পাঁচ মিনিটের মধ্যে চাল শাদা শাদা হইয়া ফুট ফাট করিতে থাকিলেই নারিকেলের জোলো দুধটা ইহাতে ঢালিয়া দিবে । হুন দিবে । প্রায় মিনিট পঁচিশ পরে যখন দেখিবে চাল প্রায় সিদ্ধ হইয়া আসিয়াছে তখন ঐ মাছ ও নারিকেলের খাঁটি দুধ ইহাতে দিয়া নাড়িয়া দিবে । এবারে দমে রাখিয়া দাও । ডিশে ঢালিয়া দিবার সময় উপরে ভাজা পেঁয়াজ ছড়াইয়া দিবে ।

চত্বারিংশ অধ্যায় ।

পুডিং ।

প্রয়োজনীয় কথা ।

—:০:—

প্রাচ্য ভোজে যেমন পায়স, ক্ষীর, মিষ্টান্ন দিয়া মধুরেন সমাপয়েৎ করা হয়, প্রতীচ্য ভোজের (ডিনারে) শেষে তেমনি পুডিং দিতে হয় ।

উপকরণ।—পুডিং করিবার প্রধান উপকরণ ডিম, ছধ, চিনি, এবং অল্প ম্যাকন বা ঘি । যে কোন রকম পুডিং কর না কেন এগুলি প্রায় দরকার হইয়া থাকে । ইহা ছাড়া নেবুর খোলা, নানা প্রকার মোরশা, জেলী, জ্যাম, ভেনিলা এসেন্স, নেবুর এসেন্স, গোলাপ জল, দারচিনি, লঙ্গ, জাঙ্গফল, প্রভৃতি সুগন্ধি দ্রব্য দ্বারা পুডিংএ সুস্বাদ ও সুগন্ধ বৃদ্ধি করা হইয়া থাকে । কোন কোন পুডিংএ ব্র্যাণ্ডি, শেরি প্রভৃতি অল্প পরিমাণে দেওয়া যায় ।

ফ্রেন্স, খোপাণী প্রভৃতি শুষ্ক ফল, এপেল, কাঁচা আম, আনারস, তাল, পাকা আম, পটোল, পেয়ারা প্রভৃতি নানা প্রকার ফলেরও পুডিং হইয়া থাকে । তাহা ছাড়া ভাত, ময়দা, পাঁওরুটী, মাগুদানা, টেপিওকা, ভার্মিসিলি, ম্যাকারনি প্রভৃতিরও পুডিং সচরাচর হইয়া

থাকে । বাদাম, কিসমিস, কারেন্টে, ছোট ছোট নানা রংয়ের লজ্জুপ এই গুলি দিয়া পুডিং সাজান যায় আবার ইহাতে মোহাগ ও বুদ্ধি করে ।

ডিম যদি পুডিংএ দেওয়া না যায় তাহা হইলে বেকিং পাউডার দিলেও পুডিং চাপ বাধিয়া যাইবে । তাড়ি কিম্বা বিয়ার অল্প পরিমাণে দিলেও পুডিং জমিয়া যাইতে পারে ।

রাঙা আলু, আলু, লাউ, বিট প্রভৃতি নানা প্রকার শবজীর পুডিং বেশ হয় । তবে এই সব পুডিংএর একটু পান্না আবশ্যক হয় । মাছ মাংসের পুডিং ও করা যায় । প্রায়-পুডিং, প্যাষ্টি-পুডিং, রোলী-পোলা পুডিং প্রভৃতি অনেক পুডিংএ কাচা চর্ষি কাজে লাগে ।

প্রণালী ।—পুডিং করিবার প্রণালী এক রকম নয় । প্রধানতঃ পুডিং তৈয়ারী করিবার প্রণালী তিন প্রকার । প্রথমতঃ বেক-পুডিং । এই জাতীয়পুডিং সেকিয়া করিতে হয় । দ্বিতীয়তঃ বয়েল-পুডিং ভাপাটয়া বা সিদ্ধ করিয়া করিতে হয়, তৃতীয়তঃ কাষ্টার্ড-পুডিং খামির বা গোলা দ্রব্য সংযোগে প্রস্তুত করিতে হয় । যত প্রকার পুডিং করিতে যাও না কেন এই তিনটি শ্রেণীর ভিতরে আসিতেই হইবে ।

বেক পুডিং করিতে হইলে একটা কলাই-করা স্প প্লেটে অথবা চওড়া পুডিং-ডিশে করিতে পারা যায় । অথবা নানা প্রকার ছাঁচে ঢালিয়া বেক করা যাইতে পারে । বয়েল-পুডিং বাটী, পেয়লা বা লম্বা টিনের কোটা অথবা লম্বা দস্তার ছাঁচে বয়েল করা হয় । ইহা ছাড়া কাপড়ে খামির বাধিয়াও বয়েল-পুডিং করা হইয়া থাকে । বয়েল পুডিং কাপড়ের পরিবর্তে ছাঁচে বা

কোন পাত্রে রাখিয়া ভাপাইলেই ভাল। কাপড়ে সিদ্ধ করিলে উহার সারাংশ অনেকটা চলিয়া যায়।

কাষ্টার্ড পুডিং এর কাষ্টার্ডটা অনেকটা ছুধের ক্ষীরের মত দেখিতে। ছুধের ক্ষীর ও অনেক সময় কাষ্টার্ড বলিয়া চালান যায়। এই পুডিংএর কাষ্টার্ডের সঙ্গে ফলের ঝুঁবা রসযুক্ত মোরক্বা, অথবা জ্যাম, জেলী প্রভৃতি দেওয়া হয়। আবার কোন কোন জমাট পুডিং যেমন বয়েল-পুডিংএর সহিত ও কাষ্টার্ড দিয়া উহাকে কাষ্টার্ড পুডিংএর সামিল করা হয়। রসে ফেলা ভাজা-পাঁউরুটী, পাক, বিস্কুট জাতীয় সামগ্রীর সহিত ও কাষ্টার্ড দিয়া কাষ্টার্ড-পুডিং নামে খাবার দেওয়া চলে।

ছাঁচে বা বাসনে বেক বা বয়েল যে কোন পুডিং করিবার আগে ভাল করিয়া মাখন বা ঘি সেই বাসনে মাখাইয়া লইতে হইবে। তাহা না হইলে সহজেই পুডিং পুড়িয়া যাইবার সম্ভব।

বয়েল পুডিং করিতে হইলে বড় একটি হাঁড়ি বা সমপ্যানে জল ফুটিতে দিতে হইবে। সেই জল খুব টপ্‌বগ্‌ করিয়া ফুটিবে তখন ঐ বয়েল পুডিংএর পাত্রটা জলের ঠিক মধ্যখানে বসাইয়া দিবে। কিন্তু সেই পাত্র তিন ভাগ জলে ডুবিয়া থাকিবে, আর এক ভাগ খালি থাকিবে। পাত্রের মুখটা বন্ধ করিয়া দিতে হইবে। যেই হাঁড়ির জল বেশী কমিয়া যাইবে অমনি আবার জল দিয়া ততখানি পূরণ করিয়া দিতে হইবে। তারপরে যেই পুডিং ভাপান হইয়া যাইবে গরম জল হইতে বাহির করিয়া মিনিট দশ ঠাণ্ডা জলের হাঁড়িতে সেই পাত্র রাখিয়া দিবে। তারপরে একটা প্লেটে ছাঁচটা উল্টাইয়া পুডিংটা ঢালিবে।

পুডিং করিবার কাপড় সাবান দিয়া সাফ করিবে না ।
 পুডিং হইয়া যাইবা মাত্র গরম জলে ভাল করিয়া ধুইয়া শুকাইতে
 দিবে । তারপরে রান্নাবরের আলমারির ভিতরে তুলিয়া
 রাখিবে । বাহিরে থাকিলে ধূলা লাগিয়া ময়লা হইয়া যাইবে ।
 হুখের গোলা প্রভৃতি খামির জাতীয় দ্রব্যের বয়েলপুডিং-
 করিলে খামির কাপড়ে রাখিয়া তারপরে কাপড়টা খুব আঁট করিয়া
 বাঁধিতে হইবে । আর যখন রুটীর পুডিং বা প্রাম-পুডিং করিবে
 তখন ঐ খামির কাপড়ে রাখিয়া কাপড়টা ঢিগা করিয়া বাঁধিবে ;
 কারণ রুটী জলে ফুলিয়া উঠিবে ।

পুডিং হাল্কা করিতে চাহিলে ডিমের শফেদি ও লালি
 আলাদা আলাদা ফেটাইবে । প্রথমে লালির সহিত চিনি
 ময়দা, ও হুখ ক্রমে ক্রমে মিশাইয়া সব শেষে ডিমের শফেদি
 মিশাইবে । তারপরে পুডিং ডিশে মাখন মাখাইয়া সবটা উহাতে
 ঢালিয়া দিবে । এই পুডিং বেক হইতে মিনিট কুড়ি লাগে ।
 এই রকম পুডিং ছোট ছোট ছেলে এবং দুর্বলদের জন্য
 উপকারী ।

উনান ।—ভাত, মাগু, টেপিওকা, কাষ্টাড'-পুডিং এই গুলি
 হাল্কা । সহজে হজম হয় । বড় বড় পুডিং তুণ্ডুলে করা হয় ।
 ছোট লোহার তুণ্ডুলে ও বেক করা হইয়া থাকে । যাহাদের এই
 সব গিনিশ নাই তাহারা সচরাচর উনানে নিম্ন লিখিত উপায়ে
 করিতে পারেন । পুডিং ডিশে খামির রাখিয়া তারপরে ডিশটা
 প্রথমে উনানের উপরে রাখিয়া জমাইয়া লইবে । মাকধানটা জমিয়া
 গেলে উনানের ধারে ডিশটা রাখিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া দিবে, তাহা

হইলে সবটা জমিয়া যাইবে, কেবল উপরটা বাকী থাকিবে । এবারে উনানের নীচের ছাই ভাল করিয়া কাড়িয়া দাও । পুডিং ডিশের উপরে ইহার সমান একটা টিন দিয়া ঢাকা দাও । তারপরে ডিশটা উনানের নীচে ঢুকাইয়া দাও । মিনিট পনেরর মধ্যে উপরটা বেক হইয়া যাইবে ।

আর এক রকমে হয় । প্রথমে উপরোক্ত প্রকারে জমাইয়া লইবে তারপরে পুডিং ডিশের উপরে ভাল করিয়া ঢাকিয়া তাহার উপরে কাঠ করলা বা ঘুঁটের অথবা কাঠের আশুন করিয়া দিলেও উপরটা লাল অর্থাৎ ব্রাউন হইয়া যাইবে ।

বয়েল-পুডিং বেশী ক্ষণ ধরিয়া পাক হইয়া গেলে শক্ত হইয়া যায় ; আবার কম ক্ষণ পাকিলেও ইহার কাঁচাটে আশ্বাদ হয় । সুতরাং এ সকল জিনিষ ঠিক সময় দেখিয়া করিলেই ভাল হয় । বেক-পুডিংএ ও বেশী আঁচ হইলে পুড়িয়া যাইবার সম্ভব । সেই কারণে সতর্কতার সহিত পুডিং তৈয়ারী করা চাই ।

সময় ।—পুডিং পাকিতে প্রায় কুড়ি মিনিট হইতে তিন ঘণ্টা পর্যন্ত সময় লাগিতে পারে ।

১৮৯ । বম্বে পুডিং ।

—:০:—

উপকরণ ।—ডিম একটি, চিনি এক ছটাক, দুধ এক সের, ঘি আধ ছটাক, নেবু একটি ।

প্রণালী ।—দুধ আঙটাইয়া ঘন দুধ কর । আধ সের দুধ হইলে নামাইবে ।

এবারে ডিম ভাঙ্গিয়া লালি ও শফেদি আলাদা কর । লালিটা আধ ছটাক চিনির সহিত ফেটাও । ঘন দুধের সহিত ইহা মিলাও । আবার কড়ায় ঢালিয়া চড়াও । আঙটাইয়া ডেসা-ফীর কর । তারপরে একটি পাত্রে ঢালিয়া ঠাণ্ডা হইতে দাও । ছুরি দিয়া বরফির মত করিয়া কাট ।

এবারে ফ্রাইপ্যানে যি চড়াইয়া এই গুলি বেশ লাল করিয়া 'ভাঙ্গিয়া উঠাও ।

এখন ডিমের শফেদিতে চিনি মিলাও । ইহা ফেটাইতে হইবে না । তারপরে নেবুর রস মিলাইয়া ভাজা বরফির উপরে ঢালিয়া দাও ।

সময় প্রায় ঘণ্টা দেড় লাগিবে ।

১০২০ । ভাতের পুডিং ।

উপকরণ ।—ভাত প্রায় সিকি কুনিকা, দুধ তিন পোয়া, চিনি তিন ছটাক, জারফল সিকি খানা, মাখন আধ ছটাক, কিলমিস আধ ছটাক, বাদাম ষোলটা ।

প্রণালী ।—প্রথমে ভাত গুলি ঠাণ্ডা হলে ধুইয়া তারপরে হাতে করিয়া চটকাইয়া রাখ ।

কিসমিস গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ। বাদাম গুলি ভাঙ্গিয়া
ভিজাইয়া দাও। তার পরে খোশা ছাড়াইয়া কুচাইয়া রাখ।

জারকল শুঁড়া করিয়া রাখ।

এবারে ভাতের সহিত ছুধ ও চিনি মিশাও। তারপরে কিসমিস
ও বাদাম মিশাও। এখন পুডিং-ডিশে রাখন রাখাও। এবারে
ভাতের গোলা ডিশে ঢাল। উপরে জারকল শুঁড়া ছড়াইয়া
দাও। এখন বেক কর। প্রায় দুই ঘণ্টা সময় লাগিবে।

১৩৯১। লাউয়ের পুডিং।

—:০:—

উপকরণ।—একটি কচি লাউ, প্রায় দুই সাকে চারি ছটাক,
মাখন আধ ছটাক, তৈলজী এক চুটকি, জারকল একটি, চিনি
দেড় পোয়া, কিসমিস আধ পোয়া, ডিম তিনটি।

প্রণালী।—একটি কচি দেখিয়া লাউ আনিয়া মিহি করিয়া
কোর। ভাপাইতে দাও। মিনিট দশ পনেরর ভিতরে
ভাপান হইয়া যাইবে। তারপরে কাপড়ে করিয়া নিংড়াইয়া
লাউয়ের জল বাহির করিয়া ফেল। দেড় পোয়াটাক লাউ হইবে।
জারকলটি শুঁড়া করিয়া রাখ। কিসমিসগুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ।

এবারে ডিম ও চিনি ফেটাও। ইহাতে ছুধ মিশাইয়া তার
পরে লাউয়ের শাঁস মিশাও। এবারে পুডিং-ডিশে রাখন রাখাইয়া
লাউয়ের গোলাটা ইহাতে ঢাল। পরে কিসমিস ছড়াইয়া দাও।

সব উপরে জায়ফল ও জৈত্রী গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। এখন বাসনের চারিদিকে চারিপার্শ্বে পেষ্টির ফালি বসাইয়া দাও। বেক করিতে প্রায় তিন কোয়ার্টার সময় লাগিবে।

১০১২। আন্দ্রানি পুডিং।

—:O:—

উপকরণ।—কুইন্স কেক তিনটা, স্পঞ্জ কেক তিনটা, রাস্পবেরি জ্যাম এক টিন, চিনি দেড় ছটাক, ডিম আটটা, দুধ আধ সের, ময়দা আধ ছটাক, বাদাম পাঁচটা, পেস্তা ত্রিশটা, কিসমিস এক ছটাক।

প্রণালী।—প্রথমে কুইন্স কেক গুলি প্লাইস প্লাইস করিয়া কাটিয়া রাখ। প্রত্যেক কেক প্রায় ছয় ভাগ করিয়া কাটিতে হইবে।

আটটা ডিম ভাঙ্গিয়া শর্কেদি ও লালি আলাদা কর। ডিমের লালির সহিত চিনি ফেটাও। ক্রমে ইহাতে চারি কাঁচা ময়দা মিশাইয়া ফেটাইতে থাক। এদিকে একটি কড়াতে দুধ চড়াইয়া দাও। দুধটা ফুটিলেই ঐ ফেটান ডিমটা এক হাতে করিয়া ইহাতে ঢালিবে আর এক হাতে চামচে করিয়া নাড়িতে থাকিবে। দুধ বরাবর এক দিক হইতে নাড়িতে হইবে যেন কড়ার তলার দুধ লাগিয়া না যায়। মিনিট দশ বারর ভিতরে দুধ বেশ খন হইয়া আসিলে নামাইবে। যে পর্য্যন্ত না ঠাণ্ডা হয় হাতের

করিয়া ঘাঁটিতে থাকিবে। ইহাতে সর পড়িতে দিবে না।
পুডিংয়ের জন্ত ইহাই কাষ্টার্ড হইল।

বাদাম, পেস্তা ভিজাইয়া খোসা উঠাও। তারপরে কুচাইয়া
রাখ। কিসমিসগুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ।

হুপ প্লেটের জায় একটি গাঢ় পাত্র আন। অর্ধেক কেকের
চাকতিতে জ্যাম মাখাও। ইহাদের প্রত্যেকের উপরে বাকী
কেকের চাকতি গুলি ঢাকা দাও। এখন বতগুলি ধরে এক থাক
করিয়া ঐ বাসনে সাজাও। ইহার উপরে অল্প বাদাম, ও পেস্তা কুচি
এবং কিসমিস দাও। আবার এক থাক কেক দাও এবং তাহার
উপরে বাদাম পেস্তা ও কিসমিস দাও। এই প্রকারে সমস্ত কেক
ও বাদাম পেস্তা এবং কিসমিস সাজাও। সব উপরে ছুধের কাষ্টার্ড
চামচে করিয়া আন্তে আন্তে ঢালিয়া দাও।

এখন এক একটা স্পঞ্জ কেক আড়ে প্রায় বার চৌদ্দ শাইস
করিয়া কাটি। প্রত্যেক শাইসে জ্যাম মাখাও। এই স্পঞ্জ কেক
গুলি জ্যামের দিকটা উপরে রাখিয়া ঐ কাষ্টার্ডের উপরে থাকে
থাকে সাজাইয়া যাও।

এবারে ডিমের শফেদি একটি গাঢ় বাসনে রাখ। একটি কাটা
করিয়া ফেটাইতে থাক। মাঝে মাঝে ইহাতে ময়দার ছিটা দাও
কখন বা একটু জলের ছিটা দাও। এই প্রকারে যখন সমস্ত জলীয়
অংশটা ফেনার জায় হইয়া যাইবে তখন একটি পাতলা কাপড়
ইহার উপরে ঢাকা দিবে। ঐ কাপড়ের উপরে খানিকটা গরম
জল ঢালিয়া দাও। যখন গরম জল ঢালিবে তখন এক হাতে প্লেটটা

যত ময়লা কাটিয়া বাহির হইয়া যাইবে । সমস্ত জলটা বাহির হইয়া গেলে কাপড়টা তুলিয়া লইবে । ঠিক দুখের ফেনার স্তায় ফেনা পাইবে । এখন ঐ ফেনাটা আস্তে আস্তে পুডিংএর উপরে এমন ভাবে ঢালিয়া দিবে যাহাতে সব পুডিংটা ঢাকিয়া যায় । তারপরে কতকগুলি মুড়ির লজ্জুসের মত ছোট ছোট লজ্জুস ইহার উপরে ছড়াইয়া দিবে । তাহা হইলে দেখিতে ভাল হইবে ।

১৩৯৩ । নারিকেল পুডিং ।

—:O:—

উপকরণ ।—নারিকেল একটি, চিনি আধ পোয়া, ময়দা আধ-পোয়া, ডিম পাঁচটা, দুধ এক পোয়া, বাদাম চারিটা, কিসমিস এক হটাক, মাখন আধ হটাক ।

প্রণালী ।—নারিকেলটী কুরিয়া রাখ । বাদাম কুচি কাটিয়া রাখ । কিসমিস গুলি ধুইয়া বাছিয়া রাখ ।

ডিম গুলি ফেটাও । তারপরে ইহা চিনির সহিত ফেটাও । পরে ময়দা মিশাও । ডিম যখন ময়দা ও চিনির সহিত মিশিয়া যাইবে তখন নারিকেল কোরা ও দুধ মিলাইবে । এখন ইহাতে বাদাম কুচি ও কিসমিস মিশাও ।

এখন একটি পুডিং-ডিশে মাখন মাখাইয়া এই গোলা ইহাতে ঢালিয়া দাও । তারপরে বেক কর । বেক হইয়া গেলে পর এই পুডিংএর উপরে লজ্জুস ছড়াইয়া দাও অথবা নানা প্রকার

বিলাতী মোরকা দিয়া সাজাইয়া দিবে । ইহা বেক করিতে আর
আধ ঘণ্টা লাগিবে ।

১৩৯৪ । পাঁউরুটী দিয়া কলার বড়া ।

—:O:—

উপকরণ ।—একটি বড় পাঁউরুটী, বড় মর্তমান কলা চারিটি
(টাপা হইলে আট নরটা), ময়দা এক ছটাক, চিনি এক ছটাক,
ডিম একটা, যি আধ পোয়া, হুধ এক পোয়া ।

প্রণালী ।—রুটীর উপরে ছাল কাটিয়া কেবল ভিতরের শাঁসটা
লইবে । হুধে রুটী ভিজাইয়া দাও । এখন ইহার সহিত কলা,
চিনি, ডিম ও ময়দা মাখ । চারি পাঁচবার ফেটাইয়া লও ।

এবারে যি চড়াও । ঘিরের ধোঁয়া বাহির হইলেই একটি বড়
চামচে করিয়া গোলা তুলিয়া ইহাতে ছাড় । তারপরে এপিঠ
ওপিঠ উন্টাইয়া বেশ লাল করিয়া ভাজ । ডিম দিলে তালিবার
সময় যি কম টানে ।

১৩৯৫ । কলেজ পুডিং ।

—:O:—

উপকরণ ।—আধপোয়া পাঁউরুটী, ময়দা তিন কাঁচা, কিয়মিস
আধপোয়া, বাদাম আধপোয়া, কমলা নেবু ও ছাঁচি কুমড়ার মোরকা

এক ছটাক, গরমমশলায় শুঁড়া হু তিন চিমটী, চিনি আধপোয়া, ডিম একটি, ভেনিলা এসেন্স আধ কাঁচ।

প্রণালী।—আধপোয়া ওজনের একটি পাউরুটী কিনিয়া প্রথমে তাহার সব ছিলকা ছাড়াইয়া ফেল। তারপরে ছোট ছোট টুকরা কর। তারপরে আবার এক কাঁচা ময়দা রুটীর সহিত মাখিয়া ইহা হাত দিয়া রগড়াইয়া শুঁড়া কর। বাদাম কুচি কাটিয়া রাখ। মোরঝা গুলি কিয়া করিয়া রাখ।

রুটী দুধ দিয়া মাখ। ইহাতে চিনি, একটি মুরগীর ডিম, মোরঝা ও বাদাম কুচি সব একত্রে মাখ। গরম মশলা শুঁড়া মিশাও। সব শেষে ভেনিলা এসেন্স মাখিয়া বারটা লাই (নেচি) কাট। বা হাতে একটু খানি ময়দা মাখ আর একটা কুলা বা খালাতে আধ ছটাকটাক ময়দা রাখ। প্রত্যেক নেচি কুলার উপরে রাখিয়া ময়দা লাগাইয়া গোল গোল চেপ্টা গুলেল কোণ্ডার মত করিয়া গড়।

এবারে বি চড়াইয়া বড়া গুলি লাল করিয়া ভাজ। একটা রূপ পেটে সাজাইয়া রাখ। এখন ইহার উপরে কার্ডার্ড ঢালিয়া দিতে হইবে।

১৩৯৬। কার্ডার্ড।

—:O:—

উপকরণ।—দুধ আধ সের, মুরগীর ডিম তিনটা, চিনি আধ পোয়া, ময়দা আধ ছটাক, দারুচিনি দুই টুকরা, জল আধ ছটাক।

অণালী ।—একটি প্রাচী বাসন আনিয়া তাহাতে প্রথমে ময়দা ও চিনি মিশাইয়া রাখ। ডিমের শর্করা দাদ দিয়া কেবল লাগিটা ইহার উপরে রাখ। কাটা দিয়া ক্রমাগত কেটাইতে থাক। চিনি গুলিয়া ফেনার মত হইলে এক ছটাক হুখে আধ ছটাক অল্প মিশাইয়া ইহাতে দাও। কাটা করিয়া মিলাও।

একটি কড়াতে বাকী হুখটা ঢালিয়া উনানে চড়াও। দারচিনি ফেলিয়া দাও। হুখটা যেই ফুটিয়া উঠিবে, বামহাতে করিয়া ডিমের গোলা ইহাতে ঢালিয়া দিতে থাকিবে আর ডান হাতে নাড়িতে থাকিবে। তাহা না হইলে ময়দা ডেলা বাধিয়া যাইবে। মিনিট দশের ভিতরে গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে। ইহাতে কখন সর পড়িতে দিবে না। চামচে করিয়া অল্প নাড়িতে নাড়িতে ঠাণ্ডা হইয়া আসিলে কলেক পুডিংএর বড়ার উপরে ঢালিয়া দিতে হইবে।

এই কাষ্টার্ড অল্প পুডিংএর উপরেও দেওয়া যাইতে পারে।

১০২৭। ছানার পুডিং কেক ।

—:O:—

উপকরণ ।—ছানা তিন ছটাক, পাউরুটী এক ছটাক ওজনের, বাদাম আধ ছটাক, কিসমিস আধ ছটাক, মুরগীর ডিম চারিটি, চিনি তিন ছটাক, ঘি বা মাখন দুই ছটাক, ময়দা আধ পোয়া।

প্রণালী।—পাঁউকটীৰ ছিলকা ছাড়াইয়া শাঁসটা জনে ভিজাইয়া
তার পরে আবার নিংড়াইয়া রাখ। ছানাটা চটকাইয়া মাখ।
এখন এই কটী ছানার সহিত মাখিয়া রাখ।

বাদাম ও কিসমিস কিমা করিয়া রাখ।

ছইটি মুরগীর ডিমের শফেদি আলাদা ফেটাও। আর লালি
ছটি চিনির সহিত ফেটাইয়া রাখ। তারপরে আবার ছটি ডিম
শফেদি ও লালি সব একত্রে এই চিনির সহিত ফেটাও। এখন
এই ডিমের খোলার সহিত ছানা, বাদাম ও কিসমিস মিলাও।
তারপরে ডিমের ফেটান শফেদি মিলাও। এবারে আধ ছটাক
বি.ইহাতে দিয়া আবার ফেটাও। শেষে মরদা এবং আরো দেড়
ছটাক বি.ইহাতে দিয়া ভাল করিয়া মিলাও।

এবারে গোল ছাঁচের ভিতরের মাপে একটি শ্রীরামপুরের
কাগজ কাটিয়া তাহাতে বি মাখাও। তারপরে ছাঁচের ভিতরে
তলার প্রথমে গোল করিয়া কাগজ পাত, তারপরে চারিধারে
আবার গোল করিয়া কাগজ দাও। এখন খাম্বিটা ইহাতে
দাও। উপরে আর একটা কাগজ ঢাকা দাও। এই বারে বেক
কর। প্রায় আড়াই ঘণ্টা বেক করিতে লাগিবে। খুব নরম
আঁচে বেক করিবে।

১৩৯৮। পুডিং কেক।

—:O:—

উপকরণ।—সুজি এক ছটাক, ময়দা তিন ছটাক, কুমড়ার মেঠাই আটটা, বাদাম পনেরটা, কিসমিস আধ পোয়া, চিনি এক পোয়া, ঘি বা মাখন এক পোয়া, ডিম ছয়টা, গরম মশলার গুঁড়া দু চিমটি।

প্রণালী।—কুমড়ার মেঠাই পাতলা করিয়া ঢাকা, কুচি নানা রকম গঠনে কাটিয়া রাখ। বাদামের খোসা ছাড়াইয়া কিয়া কর। কিসমিস গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ।

ডিম ভাঙ্গিয়া শফেদি ও লালি আলাদা কর। লালির সহিত চিনি ফেটাও। ইহাতে সমস্ত চিনিটা বেশ গলিয়া গেলে সুজি মিশাইয়া খুব ফেটাও। তারপরে বাদাম কিসমিস ও মোরঝা দাও। তারপরে তিন ছটাক ঘি ইহাতে দিয়া ফেটাও। ঘি বেশ মিশিয়া যাইলে ময়দা দিয়া আন্তে আন্তে কেবল মিশাইয়া লইবে। ময়দা দিয়া আর ফেটাইবে না, তাহা হইলে আঠার মত হইয়া যাইবে। তিন চারি মিনিট পরে শফেদি ফেনার মত করিয়া ফেনাইয়া ইহার সহিত মিশাও।

এখন বাকী এক ছটাক ঘি কাগজে মাখাও। পুডিং-ডিশে বা ছাঁচে কাগজ বিছাইয়া দাও। তারপরে ইহাতে খামির ঢালিয়া দাও। উপরে গরম মশলা গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। এখন বেক কর।

১৩৯৯। ইটালিয়ান পক্ষ।

—:O:—

উপকরণ।—ময়দা দেড় পোয়া, বুনো নারিকেল দুটী, যে কোন
রকম জ্যাম দুটিন, দি পাঁচ ছটাক।

প্রণালী।—নারিকেল কুরিয়া কাপড়ে নিংড়াইয়া একপোয়া খাঁটি
দুধ বাহির কর। ময়দাতে এক ছটাক ঘিয়ের ময়ান মাখ।
তারপরে নারিকেলের খাঁটি দুধ মাখিয়া ঠেসিয়া খুব নরম কর।
সাতাশটি লোড়ি কাটিয়া প্রত্যেকটী জিবে গজার জায় বেল। কিন্তু
ইহার মধ্যখানটা ছয় আঙ্গুল চওড়া হইবে আর এদিকে লম্বায় এগার
আঙ্গুল হইবে। এখন মধ্যখানে লম্বা করিয়া জ্যাম মাখাও।
তারপরে বরাবর শুড়াইয়া যাও। দুই পার্শ্বে ছুরি দিয়া বেশ চোস্ত
করিয়া কাট। যেন অসমান না থাকে। তারপরে নরম আঁচে
ঘি়ে ভাজ।

ইহার সহিত খাইবার জন্য কাষ্টার্ড আলাদা দিবে।

১৪০০। গ্রাম পুডিং।

—:O:—

উপকরণ।—একপোয়া ওজনের বাসি পাঁউরুটী একটী, ময়দা
এক পোয়া, চার্লি আধ পোয়া, কুমড়ার মোরবা কমলা নেবুর এবং
আদার মোরবা মিলাইয়া সব শুদ্ধ দেড় ছটাক, বাদাম ত্রিশটা,
কার্পাস এক ছটাক, চিনি এক পোয়া, ডিম তিনটা, ঘি এক ছটাক,
জল আধ সের, কিসমিস এক ছটাক।

প্রণালী ।—একপোয়া ওজনের দুটি বাসী পাঁউরুটী আনিয়া তাহার উপরকার ছিলকা ছাড়াইয়া শাঁসগুলি টুকরা টুকরা করিয়া কাট । তারপরে এক এক টুকরা রুটী লও এবং তাহার সহিত একটু একটু ময়দা লইয়া দুই হাতে মলিয়া রগড়াইয়া রগড়াইয়া রুটী গুলাকে গুঁড়া কর । আর যে রুটীর টুকরা গুলি গুঁড়া হইবে না সেইগুলি খুব ছোট ছোট করিয়া ছিঁড়িয়া ফেল । তারপরে আবার হাতে ময়দা গুঁড়া লইয়া মলিয়া রুটী গুঁড়া করিতে হইবে ।

চর্কি কুচি কুচি করিয়া কাটিয়া রাখ । কুমড়ার মোরঝা কমলা নেবুর মোরঝা, আদার মোরঝা কতকগুলি কুচি কাটিয়া কতকগুলি বা চাকা করিয়া নানা রকমে কাট । এ গুলি চর্কির সঙ্গে একত্রে রাখ । বাদাম গুলি ভিঙ্কাইয়া দাও । তারপরে বাদামের খোসা ছাড়াইয়া কুচি কাটিয়া রাখ । কারেন্ট ও কিসমিস গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ । গুঁড়া রুটীর সহিত চর্কি, মোরঝা, বাদাম, কারেন্ট, কিসমিস সব একত্রে মিশাও । তারপরে চিনি মিশাও । এইবারে তিনটি ভিন্ন ভিন্নিয়া শকেদি ও লালি সব একত্রে ইহার সহিত মিশাও ।

একটি তোয়ালে বা কাড়ন আনিয়া বিছাও । ইহার উপরে আধ ছটাক ময়দা ছড়াইয়া দাও । এবারে ঐ মোরঝাদি মিশাও । রুটীতে এক ছটাক ঘিরের ময়দান মাখ । এখন রুটী এই তোয়ালের উপরে রাখ । তোয়ালের চারিদিক হাতে করিয়া কুচাইয়া একত্রে কর । তারপরে পুটলির মত করিয়া একটি দড়ি দিয়া বাঁধ । কিন্তু একটি দড়ি বাঁধিয়া দিবে । কারণ রুটী তুলিয়া উঠিবে ।

হাঁড়িতে আধসের জল চড়াও । জল ফুটিতে থাকিলে ঐ পুঁটলিটা হাঁড়ির ভিতরে রাখিয়া ভাপাইতে হইবে । প্রথমে পুঁটলির উপরে গিঁটের ভিতর দিয়া একটা দেড় বিঘা লম্বা মোটা কাঠি ঢুকাইয়া রাখ । হাঁড়ির উপরের কাণায় কাঠিটা রাখ তাহা হইলে ঐ পুঁটলিটা জলের উপরে ঝুলিবে । এইটা সাবধান হইতে হইবে যে, পুঁটলির তলা কেবল মাত্র জলে ঠেকিবে কিন্তু হাঁড়ির তলার বেন না লাগে ; তানা হইলে কাপড় পুড়িয়া যাইবে । জলটা কমিয়া গেলে আবার জল দিতে হইবে । ইহা ভাপে সিদ্ধ হইবে । প্রায় দেড় ঘণ্টা সময় লাগিবে ।

সিদ্ধ হইলে পর তোয়ালে খুলিয়া একটি বাসনে ঢালিয়া দিবে । ইহার সহিত খাইবার জন্য আলদা পাत्रে কাষ্টার্ড দিবে ।

১৪০১ । খীরের আমলেট ।

উপকরণ।—খীর এক ছটাক, ডিম দুইটা, দুধ আধ ছটাক, বড় এলাচ একটা, ময়দা এক কাঁচা, জল আধ ছটাক, ঘি আধ ছটাক ।

প্রণালী।—খীর, ডিম, দুধ, চিনি, ময়দা ও জল সব একত্রে বেশ করিয়া ফেটাইয়া লও । বড় এলাচটা গুঁড়ো করিয়া ইহার সহিত মিশাও ।

এবারে তাওয়া বা ফ্রাইপ্যানে ঘি দাও । তাওয়া হিলাইয়া চারিদিকে ঘি লাগাইয়া লও । তারপরে ঐ গোলা ইহাতে ঢালিয়া

দাও । ইহার নীচের জলীয় অংশটা শুকাইয়া আসিলে খুস্তি দিয়া আমলেট শুড়াইয়া লও । সমস্তটা শুড়ান হইলে অতি সাবধানে উপরের দিকটা উল্টাইয়া দিতে হইবে । তারপরে উঠাইয়া রাখিবে ।

১৪০২ । লাউয়ের পুডিং ।

(দ্বিতীয় প্রকার)

—:0:—

উপকরণ ।—রাবড়ি তিন ছটাক, সিদ্ধ লাউ এক ছটাক, চিনি পাঁচ কাঁচা, ছোট এলাচ একটি, বড় এলাচ একটি, দারচিনি ছগিরা, ডিম একটি, ময়দা এক কাঁচা, বি আধ কাঁচা অথবা ডিমের সমান এক ডেলা মাখন ।

প্রণালী ।—লাউ কুরিয়া ভাপাইয়া লইবে । তারপরে ভাপান লাউ নিংড়াইয়া তাহার জল বাহির করিয়া ফেলিবে । কিসমিস গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ । দারচিনি, ছোট এলাচ, বড় এলাচ শুঁড়া করিয়া রাখ ।

একটি পাত্রে ডিম ভাঙ্গ । ডিমের স্নতা বাহির করিয়া ফেল । এখন ডিম, ময়দা, চিনি একত্রে ফেটাও । যখন বেশ মিশিয়া যাইবে রাবড়ি মিশাইয়া কাঁটার করিয়া ফেটাইবে । এখন ভাপান লাউ ইহার সহিত মিশাও ।

এবারে পুডিংএর বাসনে মাখন বা বি মাখাও । তারপরে ইহাতে খামিরটা ঢালিয়া দাও । উপরে কিসমিস ছড়াইয়া দাও ।

ইহার উপরে শুঁড়া ময়দা ছড়াইয়া দিয়া বেক কর। প্রায় কুড়ি মিনিট লাগিবে।

১৪০৩। খাবের পুডিং।

—:0:—

উপকরণ।—ডেলা খীর আধ পোয়া, দুধ আধ পোয়া, চিনি দেড় ছটাক, ডিম দুইটী, ময়দা আধ ছটাক অথবা চারি শ্লাইস বাসী পাউরুটী, আয়ফল আখখানা, দারচিনি এক গিরা, বাল্কা দুধের সর এক ছটাক, মাখন আধ ছটাক।

প্রণালী।—পাউরুটী দাও তো প্রথম হইতে জলে ভিজাইয়া দিবে। দারচিনি ও আয়ফল শুঁড়াইয়া রাখ। একটি পাত্রে দুটী ডিম ভাঙ্গিয়া চিনির সহিত ফেটাও। তারপরে খীরটা হাতে করিয়া মাড়িয়া ডিমের সহিত মিশাও। ভিজান রুটীর জল নিংড়াইয়া ডিমের সহিত মিশাও এবং দুধ মিশাও। তারপরে একটি কলাই-করা স্প প্লেটে মাখন মাখিয়া তাহাতে এই খামিরটা ঢালিয়া দাও। খামিরের উপরে দারচিনি ও আয়ফল শুঁড়া ছড়াইয়া দিবে। এবারে বেক কর। প্রায় আধ ঘণ্টা লাগিবে।

রুটীর পরিবর্তে ময়দা দিলে ডিম চিনির সহিত একত্রে ফেটাইয়া লইতে হইবে।

১৪০৪। মিষ্টিমা বিবিদ্ধা।

—:০:—

উপকরণ।—নারিকেল তিনটা, জল আধ সের, শর্করা এক পোয়া, বড় এলাচ দুইটা, বাদাম আধ পোয়া, ছানা আধ পোয়া, মুরগীর ডিম আটটা, চিনি সাড়ে তিন ছটাক, দুধ দেড় ছটাক।

প্রণালী।—ঝুনো নারিকেল আনিয়া প্রথমে ছোবড়া খুলিয়া ফেল; তারপরে ইহার গা পরিষ্কার করিয়া চাঁচিয়া ফেলিবে। কারণ নারিকেল কুরিবার সময় ঐ লাল শুঁড়া পড়িয়া নারিকেল লাল হইয়া যায়। তারপরে আধখানা করিয়া ভাঙ্গ। এবারে কুরনির নীচে একটি খালা রাখিয়া কোর। এই কোরা নারিকেল প্রথমে একটি নূতন কাপড়ে রাখিয়া নিংড়াইয়া বতটা দুধ বাহির করিতে পার কর। দু তিন বারে দুধ বাহির করিবে তাহা হইলে সমস্ত দুধটা পাইবে এখন ঐ নারিকেলের শিটাতে আধ-সের গরম জল মিশাও। আবার কাপড়ে করিয়া নিংড়াইয়া বাকী দুধটা বাহির কর। এই দুধে এক পোয়া শর্করা গোল। তারপরে একটি কড়াতে ঢালিয়া উনানে চড়াও। ক্রমাগত খুন্তি দিয়া নাড়িতে থাক। তাহা না হইলে হাঁড়ির তলার লাগিয়া যাইবে। বেশ থকথকে হইলে নামাইবে। দুইটা বড় এলাচ আধ-কোটা করিয়া ইহাতে দাও। খুন্তি দিয়া নাড়িয়া এলাচ শুঁড়া ইহার সহিত মিশাইয়া ফেল। এখন বাতাস দিয়া ঠাণ্ডা কর।

বাদাম ভিজাইয়া তাহার খোসা ছাড়াইয়া ফেল । এই বাদাম ও ছানা বাঁটিয়া রাখ । নারিকেলের হালুয়ার সহিত মিশাও ।

এবারে এক একটি করিয়া মুরগীর ডিমের মুখটা অল্প ভাঙিয়া একটা চা বা কফি ছাঁকনিতে ঢালিয়া দিবে । ছাঁকনির নীচে একটা পাত্রে রাখিয়া দাও ; তাহা হইলে সেই পাত্রে শফেদি পড়িবে তারপর লালিটা আলাদা রাখিয়া দিবে । এই প্রকারে সব ডিমগুলি করিবে । এখন ডিমের আটটা লালি চিনির সহিত পাঁচ মিনিট ফেটাও । তারপরে দুধ মিশাইয়া আরো পাঁচ মিনিট ফেটাও । এইবারে নারিকেলের হালুয়াটা ইহার সহিত মিশাইয়া আর দশ মিনিট ধরিয়া ফেটাও । এখন একটি বড় পুডিং বাসনে সবটা ঢালিয়া বেক কর । নীচে খুব কম অঁচ দিতে হইবে আর উপরে বেশী অঁচ দিবে । মাঝে মাঝে দেখিতে হইবে পুডিংএর উপরটা লাল হইয়াছে কি না । ইহা বেক হইতে আর পনের মিনিট সময় লাগিবে ।

১৪০৫ । আমের পুডিং ।

—:o:—

উপকরণ ।—পাকা আম চারিটা, ডিম চারিটা, ছানা আধ পোয়া, ময়দা এক কাঁচা, চিনি আড়াই ছটাক, বাদাম আধ ছটাক, কিসমিস আধ ছটাক, মাখন এক ছটাক, মি আধ কাঁচা ।

প্রণালী ।—চারিটা পাকা আমের রস বাহির কর । ছানা মিহি করিয়া বাঁটিয়া লও । ময়দা আর ছানা একত্রে মিলাও । তারপরে আড়াই ছটাক চিনি ইহাতে মিলাও । এইবারে চারিটা ডিম ঢালিয়া ইহার সহিত ফেটাও । ক্রমে আমের রস বাদাম কুচি ও কিসমিস মিলাও । সবশেষে এক ছটাক মাখন এক কাঁচা জল দিয়া ফেটাইয়া লও তারপরে সমস্ত গোলাটা ইহার সহিত ভাল করিয়া মিলাইয়া লও । এখন একটি বাসনে বি মাখিয়া এই খামিরটা ঢালিয়া দাও । এখন বেক কর । প্রায় মিনিট কুড়ি লাগিবে ।

১৪০৬ । ভাপা কার্ড পুডিং ।

—:০:—

উপকরণ ।—দুধ দেড় পোয়া, ময়দা এক ছটাক, ডিম চারিটা, চিনি দেড় ছটাক, কিসমিস আধ ছটাক, বাদাম দশটা, কুমড়ার মেঠাই দুইটা, ছোট এলাচ দুইটা, লবঙ্গ চারিটা, দারুচিনি সিকি তোলা, জায়ফল সিকি খানা ।

কুমড়ার মেঠাই আর বাদাম কিয়া করিয়া রাখ । কিসমিস গুলি ধুইয়া বাছিয়া রাখ । গরম মশলা গুলি গুঁড়া করিয়া রাখ ।

প্রণালী ।—প্রত্যেক ডিমটা ভাঙ্গিয়া আগে এক একটা করিয়া আলাদা পেয়লাতে ঢালিবে অর্থাৎ ডিমগুলি ভাল কি না দেখিয়া লইবে । এখন ময়দা, চিনি, ডিম একত্রে ঠিক পনের

মিনিট মরিয়া খুব ফেটাও ; তারপরে ইহার সহিত হুধ আন্তে
আন্তে ঢালিয়া মিশাও। কুমড়ার মেঠাই আর বাদাম কিসমিস
ও গরম মশলার গুঁড়া মিশাও।

একটি ফ্রাইপ্যানেন এক কাঁচা জল আর আধ কাঁচা চিনি
চড়াও। যখন গাঢ় ও কাল তামাকের মত রং হইয়া যাইবে
তখন নাগাইয়া ছাঁচের তিতরে ঢালিয়া দাও। তারপরে ঐ
রং ছাঁচের তিতরের চারি পার্শ্বের গায়ে লাগাইয়া দিয়া গোলা
ইহাতে ঢালিয়া দাও। এখন একটি ছাঁড়িতে জল চড়াও।
এই ছাঁচটা সিকি ভাগ জলে ডুবাইয়া রাখ। যে অবধি না
পুড়িং সিক হয় সেই অবধি জল কমিয়া যাইলে আবার ঐ মাপ
পর্যন্ত বরাবর জল দিয়া রাখিতে হইবে। পঁচিশ হইতে ত্রিশ
মিনিটের মধ্যে ইহা ভাপিয়া যাইবে। তারপরে ছাঁড়ি নামাইয়া
জল হইতে ছাঁচ বাহির করিয়া ফেলিবে। ছাঁচের ঢাকনা
খুলিয়া ইহার মুখে একটা প্লেট লাগাইয়া ছাঁচটা প্লেটের উল্টাইয়া
দাও। ঠিক গোল হইয়া খুলিয়া যাইবে। যদি ছাঁচটা নূতন
হয় তাহা হইলে আগে হইতেই ছাঁচে বি মাখিয়া তেল করিয়া
লইতে হইবে।

১৪০৭। কলার পিঠা।

—:O:—

উপকরণ।—ময়দা এক পোয়া, শফেদা দেড় ছটাক, কিসমিস
এক ছটাক, বাদাম আধ ছটাক, বড় এলাচ দুটো, গরম

মশলার শুঁড়া মিকি তোলা, চিনি এক পোয়া, জল এক পোয়া, ঘি আধ পোয়া, পাকা কলা সাত আটটা ।

প্রণালী ।—কিসমিস গুলি ধুইয়া বাছিয়া রাখ । বাদাম ভিজাইয়া খোসা ছাড়াইয়া আধ কুচি কর । বড় এলাচের দানা খেঁতলাইয়া রাখ ।

কলাগুলি চটকাও । ইহাতে ময়দা ও শফেদা মিশাও । তারপরে কিসমিস, বাদাম, বড় এলাচের শুঁড়া, গরম মশলার শুঁড়া মাখ । সমস্তটা ভাল করিয়া ফেটাইয়া রাখিবে ।

এবারে এক পোয়া জলে এক পোয়া চিনি দিয়া চড়াও । পানতোয়ার রসের মত পাতলা রস হইলেই নামাইবে ।

ফুইপ্যানে ঘি চড়াও । একটা বড় চামচে করিয়া গোলা উঠাইয়া ঘিরে ছাড় । বেশ লাল হইয়া ভাজা হইলে নামাইয়া রসে ফেলিবে ।

১৪০৮ । বোলকে খাণ্ডি ।

—:O:—

উপকরণ ।—ডিম সাতটা, চিনি এক পোয়া, নারিকেল আধ মালা, সুজি এক ছটাক, ময়দা এক ছটাক, মাখন আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—নারিকেল কুরিয়া রাখ । ডিম ভাঙ্গিয়া লালি ও শফেদি আলাদা রাখ । ডিমের লালি ও চিনি একত্রে ফেটাও ।

ছটাক মাখন আলাদা রাখিয়া বাকী মাখনটা উহার সহিত মিশাও। শফেদিটা মিনিট পাঁচ ধরিয়া ফেঁটাও। এখন ঐ ধামিরের সহিত ইহা মিশাও। এবারে পুডিং-ডিশে বা ছাঁচে প্রথমে মাখন মাখাও। তারপরে ঐ গোলাটা ইহাতে ঢালিয়া বেক করা

১৪৫৯। বোল কাস্তিয়ান।

—:O:—

উপকরণ।—ছাড়ান বাদাম আধ সের, চিনি আধ সের, ময়দা আধ সের, কাঁচা চর্কির ময়ান হইলে আধ পোয়া, (যিহের ময়ান হইলে দেড় ছটাক), ডিম একটা, জল আধ সের।

প্রণালী।—বাদাম ভিজাইয়া খোসা উঠাও। তারপরে পিষিয়া রাখ।

আধ সের চিনি আধ সের জল ও বাদাম বাঁটা একত্রে চড়াইয়া দাও। প্রায় পনের কুড়ি মিনিট পরে ইহা পাকিয়া গাড় হইয়া আসিলে কেবল অল্প রস-রস থাকিতে নামাইবে।

এবারে ময়দাতে ঘি বা চর্কির ময়ান মিশাও। তারপরে রসের বাদাম বাঁটা মাখ। এখন বিস্কুটের গড়নে গোল গোল করিয়া গড়। একটি ডিম ফেঁটাইয়া রাখ। প্রতি বিস্কুটের উপরে একটি পালকে করিয়া ডিমের পচরা দিয়া তারপরে বেক করিবে। বেশ লাল হইলে বাহির করিয়া আনিবে।

১৪১। মিষ্টিমা বিবিদ্ধা ।

(দ্বিতীয় প্রকার) ।

—:০:—

উপকরণ।—নারিকেল চারিটা, শফেদা আধসের, বাদাম এক পোয়া, ডিম দশটা চিনি ন ছটাক, পেস্তা আধ পোয়া (ইচ্ছা মত দিতে পার), ছানা এক পোয়া, দুধ এক পোয়া, ভেনিলা এসেন্স চারি ফোঁটা, লেমন এসেন্স চারি ফোঁটা, জল আধ পোয়া ।

প্রণালী।—বাদাম ও পেস্তা ভিজাইয়া ধোঁসা উঠাও । একটি কাপড়ে এগুলি মুছিয়া ফেল । এবারে হামানদিস্তাতে কুটিয়া রাখ । ডিম ভাঙ্গিয়া ইহার লালি ও শফেদি আলাদা করিয়া রাখ । ছানা মিহি করিয়া পিমিয়া রাখ । নারিকেল গুলি কুরিয়া তাহার সমস্ত দুধ বাহির করিয়া ফেল । এই দুধে শফেদা মিশাও । এই সঙ্গে আধ পোয়া জলও মিশাও । এবারে উনানে চড়াইয়া দাও । ক্রমান্বয়ে নাড়িতে থাক যেন ডেলা বাধিয়া না যায় । সমস্তটা পিঠির মত শক্ত হইয়া আসিলে নামাইবে । ঠাণ্ডা হইতে দাও । তারপরে প্রথমে ইহা হাতে করিয়া দলিয়া লও । আবার চিনি মিলাইয়া দলো ভিমের লালি ফেটাইয়া তার পরে ইহার সহিত মিশাও । তাহার পরে দুধ মিশাইবে । সবশেষে ছানা মিলাইয়া পুডিং-ভিশে ঢালিয়া বেক করিবে । নামাইবার সময় ভেনিলা এসেন্স ও লেমন এসেন্স ইহার উপরে ছড়াইয়া দিবে ।

১৪১১। বাদামের পুডিং।

—:O:—

উপকরণ।—বাদাম আধ পোয়া, কিসমিস আধ ছটাক, রাবড়ি আধ পোয়া, ছানা এক ছটাক, ময়দা তিন ছটাক, পাউরুটী আধ পোয়া, ডিম পাঁচটা, মাখন আধ ছটাক।

প্রণালী।—বাদাম গুলির খোসা ছাড়াইয়া পিষিয়া রাখ। ছানা হাতে করিয়া মাড়িয়া রাখ। কিসমিস গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ। পাউরুটীর শাসগুলি বাহির করিয়া রাখ।

ডিম ও চিনি একত্রে ফেটাও। তারপরে ময়দা মিলাও। ক্রমে ক্রমে ইহাতে ছানা, পাউরুটী, রাবড়ি, বাদাম ও কিসমিস মিলাও। এবারে পুডিং-ডিশে মাখন মাখাইয়া খামির ঢালিয়া বেক কর। মিনিট পঁচিশ লাগিবে।

১৪১২। তালের পুডিং।

—:O:—

উপকরণ।—তালের মাড়ি এক ছটাক, দুধ একসের, ডেলা খীর এক ছটাক, ঘি আধ ছটাক, বাদাম দশটা, কারেন্ট কুড়িটা, বিলাতী জীরা দুয়ানি গর, চিনি তিন ছটাক, ডিম তিনটা, মাখন আধ ছটাক।

প্রণালী।—একসের দুধ আঙটাইয়া আধসের কর । ভালের মাড়িটা ভাপাইয়া রাখ । চার পাঁচ মিনিটে হইয়া যাইবে ।

আধ ছটাক ঘি চড়াইয়া ডেলা খীরটুকু লাল করিয়া ভাজিয়া উঠাও । বাদাম ভিজাইয়া খোসা উঠাইয়া কুচি কাটিয়া রাখ ।

তিনটা ডিম ভাজিয়া চিনির সহিত ফেটাও । ক্রমে ইহাতে দুধ, ভালের মাড়ি, খীর, বাদাম, কিসমিস জীরা সব মিশাও । পুড়িৎ-ডিশে মাখন মাখাইয়া খামির ঢালিয়া বেক কর ।

১৪১৩ । দুধের কাষ্টার্ড ।

—:O:—

উপকরণ । দুধ এক পোয়া, ময়দা এক কাঁচা, চিনি আধ পোয়া, দারচিনি নিকি তোলা, ডিম তিনটা, জল এক ছটাক ।

প্রণালী ।—দুধ গরম করিতে চড়াইয়া দাও । এদিকে চিনি ময়দা ও ডিম ফেটাও । তারপরে ইহাতে এক ছটাক জল মিশাইয়া পাতলা কর । এবারের গরম দুধের উপরে ইহা এক হাতে ঢালিবে আর এক হাতে চামচে করিয়া ক্রমাগত নাড়িবে । ইহার জন্ত নরম আঁচ চাহি । বরাবর একদিক দিয়া হাত নাড়িয়া কাষ্টার্ড পাক করিবে । তাহা না হইলে অনেক সময় দুধটা ছিঁড়িয়া যায় । মিনিট পনেরর মধ্যে গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে । চামচে করিয়া নাড়িয়া ঠাণ্ডা করিবে । সর পড়িতে দিবে না ।

১৪১৪ । পেয়ারারম্ভ ।

—:O:—

উপকরণ ।—পাকা পেয়ারা পাঁচটা, চিনি আধ পোয়া, দারচিনি
সিকি তোলা, ছোট এলাচ দুইটা, লবঙ্গ পাঁচটা, জল আড়াই
ছটাক, আলতা একখানা, নেবু দুইটা।

প্রণালী ।—পেয়ারা গুলি চারি বা ছয় চির করিয়া কাট।
ভিতরের বিচি গুলি বাহির করিয়া ফেল, এবং ধোও।

আলতা আধ ছটাক জলে গুলিয়া রাখ। নেবুর রস বাহির
করিয়া রাখ।

একটি হাঁড়িতে আধ পোয়া জল চড়াও। তাহাতে চিনি, পেয়ারা
দারচিনি ছোট এলাচ ও লবঙ্গ গুলি দিয়া হাঁড়ি ঢাকিয়া রাখ।
মিনিট দশ সিদ্ধ হইলে পর আলতা দাও। আরো মিনিট সাত
পরে নেবুর রস দাও। দুতিন মিনিট নাড়িয়া নামাও।

সাজান ।—একটি গাঢ় গোল পাত্রে মধ্যস্থলে ঝুঁ রাখ। আর
চারি ধারে কাষ্টার্ড দিয়া সাজাইয়া দাও।

১৪১৫ । বোষ্টেন পেনকেক ।

—:O:—

উপকরণ ।—দুধ দেড় পোয়া, ময়দা আড়াই ছটাক, ডিম ছয়টা, খুন এক চিমটা, মাখন এক ছটাক, চিনি এক ছটাক ।

প্রণালী ।—ডিমগুলি ভাঙ্গিয়া ইহার কুহুম গুলি একটি প্লেটে ঢালিয়া রাখ । কিন্তু আর একটি বাসনে কেবল চারিটা ডিমের শফেদি ঢালিয়া রাখ । আর বাকী দুইটা ডিমের শফেদি ইহাতে ঢালিবার আবশ্যক নাই । এখন একটু খুন দিয়া লালিওলা ফেটাও । তারপরে শফেদি ফেটাইয়া সমস্তটা ফেনার মত করিয়া ফেল । এখন শফেদি ও লালি একত্রে মিশাইয়া ফেল । এবারে ইহার সহিত ময়দা মিশাও । তারপরে দুধ মিশাও ।

এবারে তৈয়ে একটু একটু মাখন দিয়া বড় এক চামচ করিয়া গোলা ছাড় । সরু চাকলির মত শাদা করিয়া গড় । প্রতি চাকলির উপরে অল্প অল্প মিশ্রিত গুঁড়া দিয়া একটার উপরে একটা রাখিয়া দাও ।

—:O:—

১৪১৬ । শাদাশিঙ্গাপ্যানকেক ।

—:O:—

উপকরণ ।—ডিম দুইটা, ময়দা এক ছটাক, চিনি তিন কাঁচা,

প্রথমে ডিম ভাজিয়া ফেটাও । ক্রমে ক্রমে ইহাতে চিনি ও ময়দা মিশাইয়া ফেটাও । একটু ছুন দাও । তারপরে দুধ দিয়া ফুলিয়া পাতলা কর । প্রায় দুই ঘণ্টা ইহা ফুলিতে দাও । তারপরে আবার ফেটাইয়া তবে ভাজ ।

ছোট একখানি তৈরে অন্ন করিয়া বি দাও । আর একটি বড় চামচ করিয়া গোলা উঠাইয়া ইহাতে দিয়া ভাজ । দু পিঠ অন্ন লালচে হইয়া ভাজা হইলে নামাইয়া একটি প্লেটে রাখ । প্রত্যেকটির উপরে লম্বাভাবে তিন চারি ফোঁটা নেবুর রস দাও । তারপরে ইহার উপরে অন্ন চিনি ছড়াইয়া দিয়া রোল কর ।

১৪১৭ । নারিকেলের পুডিং ।

উপকরণ ।—নারিকেল একটি, চিনি আধ পোয়া, ময়দা আধ পোয়া, ডিম পাঁচটা, দুধ এক পোয়া, বাদাম আটটা, কিসমিস বোলটা, বি আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—নারিকেলটি কুরিয়া রাখ । বাদামের খোসা ছাড়াইয়া লম্বা কুচি কাট । কিসমিস বাছিয়া ধুইয়া রাখ ।

চিনি ও ময়দা একত্রে মিশাও । তারপরে পাঁচটা ডিম ইহার সহিত ফেটাও । ডিম যখন বেশ শাদা হইয়া মাখনের মত হইবে ইহাতে নারিকেল কোরা মিশাইবে । ক্রমে ইহাতে দুধ, বাদাম,

খামির ঢাল। বেক কর। আধ ঘটা পরে ইহা বেক হইয়া গেলে নামাইবে। এখন ইহার উপরে গুঁড়া লজ্জুস, কি মিশ্রি গুঁড়া কিম্বা মোরকা বা জ্যাম বাহা ইচ্ছা দিয়া সাজাইয়া দিবে।

১৪ ৮। আন্ট মেরির পুডিং।

—:0:—

উপকরণ।—দুধ দেড় পোয়া, কুটীশাঁস দেড় ছটাক, ডিম তিনটা, চিনি এক ছটাক, দুই বেরি জ্যাম আধ ছটাক, জায়ফল আধ থানা, ঘি আধ ছটাক।

প্রণালী।—দেড় পোয়া দুধ ঘন করিয়া এক পোয়া কর। কুটীর শাঁস ইহাতে ভিজাইয়া দাও।

চিনির সহিত ডিমগুলি ভাঙ্গিয়া ফেটাও। দুধ বেশ ঠাণ্ডা হইয়া গেলে ডিম ইহার সহিত ক্রমে ক্রমে মিশাও।

জায়ফল টুকু গুঁড়া করিয়া রাখ।

এবারে পুডিং ডিশে ঘি মাখাও। ইহাতে আগে ঘি মাখাও। তারপরে জ্যাম রাখ। ক্রমে ইহার উপরে দুধকুটী ঢালিয়া দাও। উপরে জায়ফল গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। এখন বেক কর। কিন্তু উপরটাই বেশী বেক করিবে। নীচে একবার মাত্র কিছুক্ষণের জন্য করিবে।

১৪১৯ । নারিকেলের বিবিদ্ধা ডোসি ।

—:০:—

উপকরণ ।—নারিকেল দেড় থানা, চিনি পাঁচ ছটাক, ঘূরগীর ডিম একটা, জল আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—নারিকেল কুরিয়া রাখ । ইহার অর্দ্ধেকটা কোরা নারিকেল আলাদা রাখিয়া দাও । আর বাকী অর্দ্ধেকটাতে আধ পোয়া গরম জল মিশাইয়া দুধ বাহির কর । এবারে ডিম ফেটাইয়া প্রথমে নারিকেল কোরা মিশাও । ক্রমে ইহাতে নারিকেল দুধ মিশাও । পুডিং-ডিশে একটু বি মাখিয়া ক্রী থামিরটা ইহাতে ঢালিয়া বেক কর । মিনিট পঁচিশ ত্রিশের মধ্যে বেক হইয়া যাইবে ।

১৪২০ । রুটীর পুডিং ।

—:০:—

উপকরণ ।—পাঁউরুটী একটা, মাখন আধ পোয়া, দুধ আধ সের, জল আধ পোয়া, ময়দা দেড় কাঁচা, দারচিনি আধ তোলা, ডিম দুটী, চিনি দেড় ছটাক ।

প্রণালী ।—রুটীর ছিলকা ছাড়াইয়া বরফির আকারে চারি-কোণা ও পাতলা করিয়া রুটী কাটিয়া রাখ । প্রত্যেক শ্লাইস রুটীতে মাখন মাখ । প্রতি দুই শ্লাইস রুটী একত্রে রাখিয়া দাও ।

এবারে কাষ্টার্ড প্রস্তুত কর। ডিম ও চিনি ফেটাইয়া ক্রমে হাতে ময়দা মিশাও। তারপরে দুধ মিশাইয়া উনানে চড়াও। দারচিনি দাও। মিনিট দশ পনেরর ভিতরে পাত হইয়া আসিলে নামাইবে।

এখন পুডিং ডিশ আনিয়া প্রথমে হাতে অল্প মাখন মাখাইয়া দাও। কটীগুলি সাজাইয়া দিয়া উপরে কাষ্টার্ড ঢালিয়া দিয়া উপরে আশুণ দিয়া বেক কর। নোট আশুণ দিতে হইবে না। কেবল উনানের পার্শ্বে ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া রাখিলেই হইবে।

১৪২১। রোলিপোলি পুডিং।

—:O:—

উপকরণ।—ময়দা দেড় পোয়া, ডিম নয়টা দুধ আধ সের, চিনি সাত ছটাক, বি আধ পোয়া, নারিকেল একটা, বাদাম আধ পোয়া, কিসমিস এক ছটাক, পেস্তা এক ছটাক, চর্কি এক পোয়া, কমলা নেবু চক্কিশটা, জল আধ সের।

প্রণালী।—নারিকেলটা কুরিয়া রাখ। বাদাম পেস্তা ভিজাইয়া ধোয়া ছাড়াও। কিসমিস গুলি ধুইয়া রাখ। বাদাম পেস্তা বাটিয়া রাখ। নারিকেল কোয়ার সহিত বাদাম ও পেস্তা বাটা কিসমিস, তিন ছটাক চিনি শিল ধুইয়া এক পোয়া জল এই গুলি সব মিলাইয়া একটি হাঁড়িতে চড়াইয়া দাও। হাঁড়ি ঢাক। প্রায় মিনিট পনের পর নারিকেলের বাঁই আটা আটা হইয়া আসিলে নামাইবে।

এবারে দশটা ডিম ও এক পোয়া চিনি ফেটাও । তারপরে দুধ মিশাও । ক্রমে ময়দা মিশাও । যদি গাঢ় হইয়া যায় তাহলে এক পোয়া কি আধ পোয়া আন্দাজ জল দিয়া পাতলা করিয়া লইবে । এবারে চাকলি ভাজিতে হইবে । প্রথমে একটি ডিমের খোল ধুইয়া খামিরে রাখিয়া দাও । মুরগী কিস্তা হাঁসের দু তিনটা পালক একত্রে রাখিয়া রাখ । একটি বাজীতে বি আনিয়া রাখ । একটি ছোট ফ্রাইপ্যান আন । পালকে করিয়া ঘি লইয়া ফ্রাইপ্যানে মাখাও । তারপরে ডিমের খোলা করিয়া খামির উঠাইয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও । এখন ফ্রাইপ্যানটা ঘুরাইয়া গোলাটা সমান করিয়া দাও । অল্প লালুচে হইয়া ভাজা হইলে উঠাইয়া রাখিবে । এখন প্রতি চাকলিতে আবার অল্প অল্প ঝাঁইয়ের পুর দিয়া রোল কর । সমস্ত গুলি হইয়া গেলে পর এক পোয়া চর্কি চড়াইয়া এই চাকলি গুলি একে একে লাল করিয়া ভাজ । এগুলি একটি ডিশে সাজাইয়া রাখ ।

এখন কমলা নেবুর রস কর । ইহাতে এক পোয়া চিনি মিশাইয়া চড়াও । মিনিট পনের কুড়ি পরে রস গাঢ় হইয়া আসিলে ভাজা পিষ্টকের উপরে ঢালিয়া দাও ।

১৪২২ । আনারসের কার্ড ।

—:0:—

উপকরণ ।—আনারস একটি, চিনি এক পোয়া, দারুচিনি আধ তোলা, লবঙ্গ দশ বারটা, ছোট এলাচ ছয়টা, কাঁচ চর্কি

এক পোয়া, মাখন এক পোয়া, ময়দা দেড় পোয়া, গুজি আধ পোয়া, নুন সিকি তোলা, পাতি বা কানজি নেবু একটি ।

প্রণালী।—আনারসের খোলা ছাড়াইয়া চাকা কাট। আবার চারি ভাগ করিয়া তিন কোণাকারেও কাটিতে পার। তার পরে একটি সসপ্যানে চিনি ও আধপোয়া জল চড়াইয়া দাও। গরম মশলা গুলি ইহাতে ছাড়। চিনি গলিয়া গেলে আনারস ছাড়। প্রায় মিনিট পনের মিক্স হইলে পর নেবুর রস দিয়া আরো পাঁচ মিনিট ফুটাইয়া নামাইবে।

এবারে ইহার জন্ত পাক পেট্রে প্রস্তুত কর ।

১৪২৩। ছানার প্যান কেক ।

উপকরণ।—ছানা তিন ছটাক, দুধ এক ছটাক, ময়দা পাঁচ তোলা, ডিম তিনটি, নুন ছয়ানি ভর, মাখন বা ঘি এক ছটাক, চিনি এক ছটাক।

প্রণালী।—ডিম ভাঙ্গিয়া শফেদি ও লালি আলাদা আলাদা রাখ।

লালিটাতে একটু নুন দিয়া ফেটাও। তার পরে শফেদি আলাদা ফেটাইয়া ফেনা উঠাও। তারপরে এই দুই রকম আবার মিশাইয়া ফেল। এখন ইহার সহিত মোলায়েম করিয়া

ময়না মিশাও। ছানাটা প্রথমে হাত দিয়া ভাল করিয়া মাড়িয়া
লও। তার পরে এই ডিমের সহিত মিশাও। শেষে দুধ দিয়া
পাতলা করিয়া লও। এখন ক্রাইপ্যানে যি চড়াইয়া দাও। একটি
বড় চামচে করিয়া গোলা তুলিয়া ইহাতে ঢালিয়া দাও।
ক্রাইপ্যানটা হিলাইয়া দিবে। তাহা হইলে ইহা যতটা ছড়াইয়া
বাইতে পারে বাইবে। তার পরে উন্টাইয়া ভাজ। এক খানি
করিয়া ভাজিয়া প্লেটের উপরে রাখিবে। অসনি অন্ন অন্ন মিশ্রি
ছড়াইয়া দিবে। এই প্রকারে একটার উপরে একটা রাখিয়া
বাইবে।

১৪২৫। নারিকেল পুডিং।

—:0:—

উপকরণ।—একটি নারিকেল, খীর আধ পোরা, পাউরুটি
তিন শ্লাইস, দুধ আধ পোরা, চিনি এক ছটাক, যি বা মাখন
এক কাঁচা।

প্রণালী।—নারিকেল কুরিয়া রাখ। কুটী একটু জলে ভিজাইয়া
দাও। নারিকেল কোরা, কুটী ও খীর একত্রে পিষিয়া রাখ।
এবারে দুধ ও চিনির সহিত মিশাও। এখন পুডিং-ডিশে মাখন
মাখিয়া ইহা ঢালিয়া দাও। এবং বেক কর।

১৪২৬ । এরাকট পুডিং ।

—:O:—

উপকরণ ।—এরাকট দেড় কাঁচা, দুধ তিন ছটাক, ডেলা মিশ্রি আধ ছটাক, নেবুর খোলা চারি পাঁচ টুকরা, এপেল আধ খানা, মাখন এক কাঁচা ।

প্রণালী ।—এপেলের খোসা ছাড়াইয়া শাইন শাইন করিয়া কাটিয়া রাখ ।

একটি পুডিং-ডিশে মাখন মাখাইয়া রাখ । এপেল গুলি ইহার উপরে বিছাইয়া দাও । তারপরে নেবুর খোলা অথবা কোন রকম মোরঝা মিহি করিয়া কাটিয়া ইহার উপরে সাজাইয়া দাও ।

এবারে দুধে এরাকট গোল । তার পরে মিশ্রি দিয়া ইহা আঙুণে চড়াইয়া দাও । ক্রমাগত ঘাঁটিতে থাক । বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে এপেলের উপরে ঢালিয়া দিয়া বেক কর । প্রায় তিন কোয়ার্টার লাগিবে ।

—:O:—

১৪২৭ । এলবিয়াম পুডিং ।

—:O:—

উপকরণ ।—ফ্রুজ রোল দুইটা, দুধ দেড় ছটাক, ডিম চারিটা, বড় কিসমিস আধ ছটাক, মাখন আধ ছটাক ।

প্রণালী।—কেবল মোল ছটা দুধে ভিজাইয়া দাও।

চারিটা ডিম ভাল করিয়া ফেটাইয়া ভিমান ফটীর সহিত মিলাও। এখন একটি টিনের হাঁচে মাখন মাখাও। টিনের ভিতরে গারে গারে কিসমিস গুলি লাগাইয়া দাও। তার পরে ঐ খামিরটা আঁচে আঁচে এমন করিয়া ঢালিতে হইবে যে পুডিং সিদ্ধ হইয়া গেলে ঠিক পুডিংএর গারে গারে কিসমিস গুলি লাগিয়া থাকিবে।

সিদ্ধ হইতে প্রায় দেড় ঘণ্টা লাগিবে।

১৪২৮। এয়ার পুডিং।

উপকরণ।—ডিম চারিটা, মাখন এক পোরা, জাঁতাক পেষা চিনি এক পোরা, নেবু কি রেটেফিয়া এসেন্স তিন ফোটা।

প্রণালী।—চারিটা ডিমের কুসুম ভাল করিয়া ফেটাও। ইহার সহিত মাখন ও চিনি ফেটাইয়া সব শেষে এসেন্স মিলাও। তারপরে উপরে পাফ পেষ্ট দিয়া বেক কর।

১৪২৯ । এপেল কাষ্টার্ড পুডিং ।

—:O:—

উপকরণ।—এপেল বারটা, জল এক পোয়া, পাতি নেবুর খোলা এক টুকরা, হুধ দেড় পোয়া, ডিম তিনটা, মাখন এক কাঁচা, চিনি আড়াই পোয়া, ময়দা এক কাঁচা, জারফল আধ খানা।

প্রণালী।—এপেলের খোসা ছাড়াইয়া বিচি বাহির করিয়া ফেল এবং কুচাও বা চাকা চাকা কাট।

সসপ্যানে এক পোয়া জল দিয়া চড়াও। আধ সের চিনি ও এক টুকরা নেবুর খোলা দিয়া সিদ্ধ করিতে দাও। মিনিট পনের হুড়ি পরে বেশ নরম হইয়া গেলে এবং গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইয়া পাই ডিশে ঢালিয়া রাখ।

এবারে কাষ্টার্ড প্রস্তুত কর। ডিম ময়দা ও বাকী চিনি ফেটাও। ক্রমে ইহাতে দেড় পোয়া হুধ মিশাও। উনানে চড়াও। অল্প গাঢ় হইয়া আসিলে এপেলের উপরে ঢালিয়া দিবে। জারফল গুঁড়া করিয়া ইহার উপরে ছড়াইয়া দিবে। এখন বেক কর। আধ ঘণ্টার ভিতরে হইয়া যাইবে।

১৪৩০ । কলার ফ্রিটার ।

—:O:—

উপকরণ।—পাকা কলা চারিটা, ডিম একটা, হুধ তিন ছটাক, ময়দা তিন তোলা, ঘি এক ছটাক, দানাদার মিশ্রি এক ছটাক।

প্রণালী।—কলার খোসা ছাড়াইয়া লম্বায় আধ থানা করিয়া কাট।

এখন ডিম ময়দা ফেটাইয়া ক্রমে ইহাতে হুধ মিলাও। এই কলা গুলি ইহাতে ডুবাইয়া দাও।

এবারে ঘি চড়াও। কলা গুলি এই গোলার ডুবাইয়া ডুবাইয়া তাজ। তার পরে যেমন উঠাইয়া মেটে রাখিবে তখনি তাহার উপরে মিশ্রি ছড়াইয়া দিবে।

১৪৩১। নারিকেল কুলের পুড়িং।

উপকরণ।—পাকা নারিকেল কুল বারটা, চিনি দেড় ছটাক, মালাই দেড় পোয়া, ডিম তিনটা, জল আড়াই পোয়া।

প্রণালী।—পাকা নারিকেল কুল আনিয়া অর্ধেক করিয়া কাট। বিচি গুলি বাহির করিয়া ফেল। প্রায় আধ সের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। মিনিট কুড়ি পরে সিদ্ধ হইলে পর জল বরাইয়া ফেল। তার পরে ছয়টা মিহি করিয়া লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ। বাকী গুলি অর্ধেক করিয়া কাটাই থাক।

আধ পোয়া জলে এক ছটাক চিনি দিয়া কুল গুলি ইহাতে দাও। আবার চিনির রসে সিদ্ধ কর। মিনিট দশ পরে বেশ লরম হইয়া গেলে একটি পাই-ডিসে ঢালিয়া দিবে।

এবারে ডিমের কালি গুলির সহিত চিনি ফেটাও। ক্রমে ইহার সহিত মালাই মিলাও। তার পরে কুলের উপরে ঢালিয়া দাও। ইহার উপরে পাক পেট দিয়া বেক করিবে। নীচে আগুন একটুও দিবে না। প্রায় মিনিট কুড়ির ভিতরে হইয়া যাইবে।

১৪৩২। কমলানেবুর ভুগ্‌দানী।

—:0:—

উপকরণ।—কমলানেবু অথবা সরবতী নেবু একটী, চিনি দুই ছটাক, জল আধ পোয়া, হোয়াইট ওয়াইন দেড় ছটাক, ময়দা এক কাঁচা, হুন এক চিমটী, বি দেড় ছটাক।

প্রণালী।—নেবুর খোসা ছাড়াইয়া ঢাকা ঢাক করিয়া কাট। বিচি গুলি বাহির করিয়া ফেলিবে।

হাঁড়িতে চিনি ও জল চড়াইয়া দাও। ফুটিয়া উঠিলে নেবু ছাড়িবে। যেই অন্ন সিদ্ধ হইয়া যাইবে নামাইয়া ফেলিবে। কিন্তু যেন নেবুর ঢাকা গুলি ভাঙ্গিয়া না যায়। তার পরে রস ঝরাইয়া ফেল।

এবারে হোয়াইট ওয়াইন ময়দা ও হুন একত্রে ফেটাও।

এবারে এক একটী রসে সিদ্ধ নেবুর ঢাকা এই গোলাতে ডুবাইয়া ডুবাইয়া ধিয়ে ভাজ। তারপরে পেটে সাজাইয়া তাহার উপরে মিশ্রি ছড়াইয়া দাও।

১৪০৩। এরাকুট পুডিং ।

(দ্বিতীয় প্রকার)

—:O:—

উপকরণ।—এরাকুট এক ছটাক, হুধ তিন পোরা, তিন চারিটা, চিনি আধ পোরা, মাখন এক ছটাক, জারফল আধ থানা ।

প্রণালী।—প্রথমে আধ পোরা হুধে এরাকুট ভাল করিয়া মিশাও যেন ডেলা পাকিয়া না যায় । ক্রমে সমস্ত হুধটা মিশাইবে । হাঁড়িতে হুধ চড়াইয়া নাড়িতে থাক । বেশ ঘন হইয়া আসিলে নামাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দিবে ।

আর একটি পাত্রে ডিমের কুহুম কর্ণী ও চিনি একত্রে ফেটাও । ক্রমে এক কাঁচাটাক মাখন রাখিয়া বাকি সব মাখন ইহার সহিত ফেটাইয়া রাখ । এবারে এরাকুটের সহিত ইহা মিশাও ।

পাই ডিশে মাখন মাখাইয়া ইহা ঢালিয়া দাও । উপরে জারফলের গুঁড়া দিয়া দিবে ।

মিনিট কুড়ির ভিতরে বেক হইয়া যাইবে ।

১৪৩৪। পাউরুটীর পুডিং ।

—:O:—

উপকরণ।—বাসী রুটী এক পোরা, চর্কি এক পোরা, কিসমিস আধ পোরা, কাল কারেন্ট আধ পোরা, হুন দু চিমটা, কুমড়ার

মেঠাই আথ পোয়া, চিনি দেড়ছটাক, আয়কল আথ ধানা, পাতি
নেবুর খোলা আথ ধানা, ডিম পাঁচটা, ত্র্যাণ্ডি আথ পোয়া ।

প্রণালী ।—কটী ভুঁড়া কর । চর্কি খুব ছোট করিয়া কাট ।
কুমড়ার মেঠাই ছোট ছোট চাকা কাটিয়া রাখ ।

কিসমিস গুলি খুইয়া বাছিয়া রাখ । নেবুর খোলা মিহি
কুচি কাটিয়া রাখ ।

এবারে ডিম কেটাও । ইহাতে ত্র্যাণ্ডি মিশাও । ক্রমে
ইহাতে কটীর ভুঁড়া মাখ । তারপরে কুমড়ার মেঠাই, কিসমিস
ইত্যাদি সব মিশাও । এবারে একটি ঝাড়নে এই সমস্ত
বাঁধিয়া তাপে সিদ্ধ কর । প্রায় চারিঘণ্টা সময় লাগিবে ।

ইহার সহিত ওয়াইন সস দিবে ।

১৪০৫ । ওয়াইন সস ।

—:O:—

উপকরণ ।—টাতকা মাখন এক কাঁচা, ময়দা এক কাঁচা,
ডিম তিনটা, শেরি কিয়া মাদিরা ওয়াইন প্রায় এক পোয়া,
চিনি এক ছটাক, পাতি নেবু একটি ।

প্রণালী ।—নেবুটির রস নিংড়াইয়া একটি বাটিতে রাখিয়া
দাও । ইহার আধখানা খোসা ঘষিয়া ঘষিয়া খোলার উপরের
সেলটা উঠাইয়া রাখ ।

ডিম তিনটা ভাঙ্গিয়া কুসুম ও শফেদি আলাদা কর । শফেদি অল্প কোন কাজে লাগাইবে, ইহাতে দরকার হইবে না । কুসুম গুলি ফেটাও । ইহার সহিত ক্রমে ময়দা ও মাখন মিশাও । নেবুর খোলা দাও । এবারে একটি সসপ্যানে চালিয়া ইহা চড়াইয়া দাও । নেবুর রস দাও । ক্রমাগত নাড়িতে থাক । মিনিট সাত কুটিয়া গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে ।

এই সম বে কোন পুডিংএর সহিত দিতে পারা যায় ।

১৪৩৬ । শফেদার স্মুফে ।

—:O:—

উপকরণ ।—শফেদা এক ছটাক, রাবড়ি বা ঘন দুধ অথবা দুধ এক পোয়া, নেবুর খোলা আধ খানা, তেজপাতা একটা, ভেনিলা এসেন্স আধ চামচ, ডিম চারিটা, চিনি দেড় ছটাক ।

প্রণালী ।—নেবুর খোসা লম্বা মিহি কাট । দুধের সহিত শফেদা গুলিয়া তাহাতে নেবুর খোসা তেজপাতা ও ভেনিলা এসেন্স দিয়া চড়াইয়া দাও । মিনিট সাত আট কুটাইয়া ইহা গাঢ় কর । তারপরে নামাইয়া ইহা হইতে প্রথমে নেবুর খোসা গুলি বাহির করিয়া তারপরে ঠাণ্ডা হইতে দাও ।

এবারে ডিমগুলি ভাঙ্গিয়া শফেদি ও লালি আলাদা কর । প্রথমে ডিমের লালির সহিত আধ ছটাক চিনি ফেটাও । এখন শফেদার ক্ষীর ইহার সহিত মিশাও । এবারে শফেদি খুব

ফেনার মত ফেটাইয়া সব শেষে ইহার সহিত মিশাইবে।
তারপরে একটু মাখন লাগাইয়া এই খামির ঢালিয়া দিয়া বেক
করিবে। মিনিট কুড়ির মধ্যে হইয়া যাইবে।

১৪৩৭। টিম্বালে জোপে।

—:O:—

উপকরণ।—হুধ দেড় পোয়া, রুটীর গুঁড়া এক পোয়া, ডিম
চারিটা, চিনি দেড় ছটাক, পাতি নেবুর খোসা আধ খানা,
মাখন এক ছটাক, ত্র্যাণ্ডি তিন চামচ।

প্রণালী।—রুটী বেশ মিহি করিয়া গুঁড়াইয়া রাখিবে। গরম
হুধে এই গুলি ভিজাইয়া রাখিবে।

ডিম গুলি ভাজিয়া শফেদি ও লালি আলাদা আলাদা কেটাও।
তারপরে আবার দুই এক সঙ্গে মিশাইয়া কেটাও। ক্রমে ভিজান
রুটীর গুঁড়ার সহিত ভাল করিয়া মিশাও। তারপরে মাখন ও
চিনি মিলাইয়া তাহাতে ত্র্যাণ্ডি ও নেবুর খোসা মিহি কুচি
কাটিয়া ইহার সহিত মিশাও। মোলায়েম করিয়া মিশাইতে
হইবে। একটি গভীর টিনের হাঁচে মাখন মাখিয়া ইহা ঢালিয়া
দিবে। বেক করিতে প্রায় তিন কোয়ার্টার লাগিবে। ইহার
সহিত ওয়াইন সস দিবে।

১৪৩৮ । ময়দার মাষ পুডিং ।

—:O:—

উপকরণ ।—ডিম আটটা, হুধ দেড় পোয়া, ময়দা আধ সের, কিসমিস আধ সের, কারেন্টে আধ সের, কুমড়ার মিঠাই আধ সের, চর্কি আধ সের, শুটের শুঁড়া আধ ছটাক, চিনি দেড় পোয়া ।

প্রণালী ।—চারিটা ডিম ভাঙ্গিয়া কুসুম ও লক্কেদি লও । আর চারিটা ডিমের লক্কেদি বাদ দিয়া কেবল কুসুম করি লও । চিনি ও ডিম ফেটাইয়া রাখ ।

কিসমিস ও কারেন্টে বাছিয়া রাখ । কুমড়ার যেঠাই চাক কাটিয়া রাখ । চর্কি ছোট ছোট করিয়া কাট ।

ডিমের সহিত প্রথমে তিন ছটাক হুধ মিশাও । ক্রমে ময়দা মিশাও । তারপরে একে একে সব মশলা ওলি মিশাও । সব শেষে বাকী হুধ ও শুটের শুঁড়াটা মাখিবে । একটি নেপকিনে বাধিয়া পরম জলের ভাগে প্রায় ছয় ঘণ্টা সিদ্ধ কর ।

—:O:—

১৪৩৯ । মালাই সস বা ক্রিম সস ।

—:O:—

উপকরণ ।—মাখন এক ছটাক, চিনি আধ ছটাক, ব্রাণ্ডি আধ পোয়া ।

প্রণালী।—প্রায় মিনিট দশ ঘরিয়া মাখনটা শাদা করিয়া ফেটাও । আবার চিনির সহিত ফেটাও । তারপরে ত্র্যাণ্ডি মিশাও । ইহা ঠিক শাদা রসের মত দেখিতে হইবে ।

এই সম যে কোন পুড়িং, ফলের টাট কি টুইর সহিত দিতে পারা যায় ।

১৪৪০ । মিষ্টি আমলেট ।

—:O:—

উপকরণ।—ডিম চারিটা, দুধ আধ ছটাক, নুন এক চিমটা, মাখন বা ঘি এক ছটাক ।

প্রণালী।—ডিম করুটা ডারিয়া ফেটাও । তারপরে ইহার সহিত একটু নুন ও দুধ টুকু মিশাও ।

এবারে ঘি চড়াও । সমস্ত গোলটা ঢালিয়া দাও । এক পিট জমিয়া লাল হইয়া আসিলে আন্তে আন্তে একটা কাগজ বা সাফ কাপড়ের উপরে যেমন আছে সেই রকম তাৎবে ফ্রাইপ্যান হইতে নামাইয়া রাখ । তারপরে ইহার উপরে রাশ্প বেরি, ট্রু বেরি কি যেকোন রকম জ্যাম দিয়া রোল করিয়া দিবে । তারপরে ইহার উপরে মিষ্টি ছড়াইয়া দিবে ।

ইহা খুব গরম গরম খাইতে দিবে ।

১৪৪১ । মিষ্টি আমলেট ।

(দ্বিতীয় প্রকার ।)

—:0:—

প্রণালী ।—ঠিক উপরোক্ত প্রকারে প্রস্তুত করিয়া তারপরে বড় চামচে করিয়া অন্ন অন্ন তুলিয়া খিঁয়ে ছাড়িবে । এক মিঠ আমলেটের মত জমিয়া আসিলে অন্ন অন্ন কমলা নেবুর শাঁশ দিয়া উনানের উপরেই চেপটা করিয়া রোল করিবেক । উপর হইতে মিষ্টি ছড়াইয়া দিবে ।

—:0:—

১৪৪২ । করন্ ক্রাওয়ারের পুডিং ।

—:0:—

উপকরণ ।—করনক্রাওয়ার আধ ছটাক, দুধ দেড় পোরা, চিনি প্রায় এক ছটাক, দারচিনি সিকি তোলা ।

প্রণালী ।—ঠাণ্ডা দুধের সহিত করনক্রাওয়ার গোল । মোলা-য়েম হইয়া মিশিয়া গেলে চিনি মিশাইবে । এই বারে প্রায় মিনিট দশ ধরিয়া আঙটাও । তারপরে হাতে ঢালিয়া দিবে । বেশ ঠাণ্ডা হইয়া গেলে উল্টাইয়া একটি বাগনে ঢাল । তারপরে ইহার চারিধারে যে কোন রকম জ্যাম বা ফলের টু করিয়া সাজাইয়া দিবে ।

—:0:—

১৪৪০ । এপেল পুডিং ।

—:০—

উপকরণ ।—এপেল দুটি, কুচী আধ খানা, মাখন দেড় ছটাক, চিনি দেড় ছটাক, জল আধ সের ।

প্রণালী ।—এপেলের খোলা ছাড়াইয়া ঢাকা কাট । আধ সের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও । মিনিট কুড়ির মধ্যে হইয়া যাইবে ।

তারপরে কুচীর ছিলকা ছাড়াইয়া ফেলিয়া পাতলা ঢাকা ঢাকা কাট । এবারে পাইডিশে সাজাও ।

প্রথমে পাইডিশে অন্ন মাখন মাখাও । তারপরে কুচী সাজাও । ইহার উপরে এক থাক্ এপেল দাও, তারপরে খানিকটা মাখন ছুরি করিয়া একবার হইতে আলগা ভাবে মাখাও । সব উপরে চিনি ছড়াইয়া দাও ।

এইরূপে আবার কুচী, এপেল ও মাখন এবং চিনি দাও । যত কণ থাকিবে থাকে থাকে সাজাইয়া দিবে । সব উপরে যেন মাখনের উপরে চিনি থাকে । আর তিন কোয়ার্টার বেক করিবে ।

ইহার সহিত কাষ্টার্ড দিবে ।

—————

১৪৪৪। মার্মালেড পুডিং।

—:০—

উপকরণ।—কুটীর শুঁড়া এক ছটাক, ময়লা এক ছটাক, মাখন এক ছটাক, চিনি এক ছটাক, কমলা নেবুর মার্মালেড এক ছটাক, ডিম দুটি।

প্রণালী।—প্রথমে মাখন ও চিনি ঝোলায়েম করিয়া ফেটাও। ইহার সহিত ডিম ফেটাও। ক্রমে ইহাতে কুটীর শুঁড়া ও মার্মালেড মিলাও। এখন হাঁচে অল্প মাখন মাখিয়া এই গোলটা ঢালিয়া দাও। প্রায় তিন কোয়ার্টার ভাপাও।

১৪৪৫। মার্মালেড সস।

—:০:—

উপকরণ।—মার্মালেড আধ ছটাক, শেরি তিন ছটাক, চিনি এক কাঁচা।

প্রণালী।—মার্মালেড শেরির সহিত মিলাও। তারপরে চিনি মিলাও। এবারে মিনিট সাত সিদ্ধ কর। মার্মালেড পুডিংএর চারিখারে এই সস দিয়া সাজাইয়া দিবে। অল্প পুডিংএর সহিতও দেওয়া যায়।

—:—

১৪৭৬ । ফেঞ্চ ফিটার বা রস বড়া ।

—:০:—

উপকরণ ।—ময়দা আধ পোয়া, জল আর পাঁচ ছটাক, মাখন চারি কাঁচা, চিনি পাঁচ ছটাক, ডিম তিনটা, ঘি আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—একটি হাঁড়িতে জল চিনি ও মাখন চড়াইয়া দাও । ইহাতে একটি নেবুর খোলা দাও । ফুটিতে থাকিলে হাঁড়িটা আগুনের পাশে রাখিয়া ইহার সহিত ময়দা মিলাও । সব ময়দাটা মিশান হইয়া গেলে আবার আগুনের উপরে রাখিয়া দু তিন মিনিট বাট । ইহা বেশ শক্ত নেচি হইবে । এই বারে একটি বড় গাঢ় পাত্রে ইহা রাখিয়া ইহার সহিত একটা একটা করিয়া ডিম মিলাও । অত্যেক ডিমটা ঢালিয়া ময়দা ভাল করিয়া ধেসিয়া লইবে । ইহা সকালে এই প্রকারে রাখিয়া রাখবে, তারপরে তিন চারি ঘণ্টা পরে তবে প্রস্তুত করিবে ।

এবারে ঘি চড়াও । ঘি হইতে ধোঁয়া উঠিলে ছোট ছোট টোপ টোপ করিয়া ছাড় । বেশ বাদামী রংএর হইয়া ফুলিয়া উঠিলে কাঁসারি করিয়া ছাঁকিয়া চিনির রসে ফেলিবে ।

১৪৭৭ । উফস্ আ লা নিজ্ ।

—:০:—

উপকরণ ।—ডিম ছয়টা, দুধ দেড় পোয়া, ভেনিলা এক চামচ, চিনি এক ছটাক ।

প্রণালী।—ডিম ভাঙ্গিয়া কুসুম ও শফেদি আলাদা কর। শফেদি ফেটাইয়া ফেনার মত কর। ইহাতে ভেনিলা এসেন্স মিলাইয়া লও ।

এবারে দুধ চড়াও । দুধ ফুটিয়া উঠিলে একটি বড় চামচে করিয়া ঐ ফেনা উঠাইয়া উঠাইয়া দুধে ছাড় । মিনিট দুয়ের মধ্যে এগুলি জমিয়া গেলে আবার উঠাইয়া রাখিবে ।

ডিমের কুসুম ও চিনি ফেটাও । তারপরে ঐ দুধটা ইহার সহিত মিশাও । এবারে হাঁড়িতে চড়াইয়া নাড়িয়া কাটার্ড প্রস্তুত কর । যখন দেখিবে চামচ হইতে মোটা হইয়া পড়িতেছে তখন নামাইয়া গাঢ় পাত্রে ঢালিবে । ইহার উপরে ডিমের কুলগুলা রাখিবে ।

১৪৪৭ । চিনির ঠোঙায় কাটার্ড পুডিং ।

উপকরণ।—দোবারা চিনি সাড়ে তিন ছটাক, জল এক ছটাক, দুধ দেড় পোয়া, ডিম ছয়টা, ভেনিলা এসেন্স আধ চা চামচ ।

প্রণালী।—ছয়টা ডিম ও এক ছটাক চিনি একত্রে ফেটাও । আন্তে আন্তে ইহাতে দুধ মিশাও । এবারে কাটার্ড প্রস্তুত কর । হাঁড়িতে চড়াইয়া একধার হইতে খুন্টি দিয়া নাড়িতে থাক । মিনিট দশের মধ্যে বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে ভেনিলা এসেন্স দিয়া

নাড়িয়া তবে নামাইবে। ইহাতে সর পড়িতে দিবে না। যত
ক্ষণ না ঠাণ্ডা হয় চামচে করিয়া নাড়িবে।

এবারে একটি গভীর ছাঁচ আন। ইহাতে আড়াই ছটাক
চিনি ও এক ছটাক জল চড়াইয়া দাও। মিনিট সাত আটের
ভিতরে ইহা হৃদয়ে রংএর গাঢ় রস হইয়া আসিলে; ছাঁচটা
ক্রমাগত ঘুরাইয়া ঐ রসটা ভিতরের চারিধারে লাগাইয়া যাও।
এই প্রকারে ছাঁচের চারিধারে রস লাগিয়া গেলে ঐ ঠাণ্ডা
কার্ড ইহার ভিতরে চালিয়া দাও। এবারে প্রায় মিনিট
পনের ইহা গরম জলের ভাপে রাখিয়া দাও। তারপরে একটি
প্লেটের উপরে ছাঁচটা উল্টাইয়া দিবে। ঠিক মিশ্রিত ছাঁচ হইবে।

১৪৭৮। ফেরিনা।

—:0:—

উপকরণ।—ময়দা আধ ছটাক, ডিম একটা, দুধ তিন ছটাক,
নেবুর এসেন্স পাঁচ ফোঁটা, মাখন প্রায় এক ছটাক।

প্রণালী।—প্রথমে ডিমটা ফেটাও। ক্রমে ইহাতে দুধ মিশাও।
শেষে ময়দা মিশাইবে। যেন ডেলা না থাকে। ইহার পরে নেবুর
এসেন্স মিশাইবে। এখন ছয়টা টিনের ছাঁচ আনিয়া প্রত্যেক
• ছাঁচে মাখন মাখাও। প্রত্যেক ছাঁচের অর্ধেকটা করিয়া গোলা
ঢাল। দেখ কর। প্রায় পঁচিশ মিনিট লাগিবে। তারপরে

প্রত্যেকটা প্লেটে ঢালিয়া ফেলিবে । উপরে মিশ্রি ছড়াইয়া দিবে ।

১৪৪৯। পানি পেরাউ ।

—O:—

উপকরণ ।—গোল পাউরুটী একটি, দুধ এক পোয়া, চিনি এক ছটাক, দানাদার চিনি এক ছটাক, ভেনিলা এসেন্স আধ চা চামচ, নুন এক চিমটি, ডিম একটা, মাখন আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—রুটীর ছিলকা ছাড়াইয়া গোল করিয়া ছয় প্লাইস রুটী কাটিয়া রাখ । প্রায় সিকি ইঞ্চি করিয়া পুরু হইবে ।

একটি হাঁড়িতে দুধ চড়াইয়া তাহাতে এক ছটাক চিনি, ভেনিলা এসেন্স দাও । একটু নুনও দিবে । দুধটা মিনিট পাঁচ গরম হইলে পর নামাইয়া রুটীগুলির উপরে ঢালিয়া দাও । সব রুটীগুলির উপরেই যেন দুধটা দেওয়া হয় ।

এবারে একটি ডিম ফেটাও । সব রুটীগুলির উপরে এই ডিম মাখাও । এখন মাখন চড়াইয়া রুটীগুলি বেশ লাল করিয়া ভাজ । তারপরে প্লেটে সাজাইয়া তাহার উপরে মিশ্রি ছড়াইয়া দিবে ।

১৪৫০ । রুটীর পুডিং ।

—:0:—

উপকরণ।—রুটীর গুঁড়া দেড় পোয়া, ছধ তিন পোয়া, চিনি প্রায় তিন ছটাক, ডিম চারিটা, মাখন এক ছটাক, নেবু একটি, জাঁতার ভাঙ্গা শাদা চিনি প্রায় এক পোয়া, র‍্যাম্পবেরি জ্যাম আধ টিন ।

প্রণালী।—ছধ গরম করিয়া লও । ইহাতে রুটীর গুঁড়া ভিজাইয়া দাও । ডিম ভাঙ্গিয়া কুসুম ও শফেদি আলাদা করিয়া রাখ । তারপরে কুসুম গুলি ও তিন ছটাক চিনি ভাল করিয়া ফেটাও । ক্রমে ইহাতে আধ ছটাক মাখন ফেটাও । এখন ছধে ভিজান রুটীর গুঁড়া ইহার সহিত ভাল করিয়া মিশাও । পুডিং-ডিশে আধ ছটাক মাখন মাখিয়া গোলা ঢালিয়া বেক কর । প্রায় পঁচিশ মিনিট লাগিবে ।

এখন শফেদি ফেটাইয়া ফেনা কর । নেবুর রস ও চিনি ফেটাও । এই ফেনার সহিত মিশাও ।

এবারে পুডিংটা একটি পাত্রে ঢালিয়া ফেল । ইহার উপরে জ্যাম মাখাইয়া দাও । জ্যামের উপরে শফেদির ফেনা দাও । উপরটাতে অল্প বেক কর ।

ইহার সহিত রাবড়ি বা ভেনিলা ক্রিম দিবে ।

১৪৫১ । কেবিনেট পুডিং ।

—:O:—

উপকরণ ।—মাখন এক ছটাক, নানা প্রকার ফলের মোরঝা এক পোয়া, স্পঞ্জ কেক ছয় থানা, রেটেফিয়া কেক ছয় থানা, মাকরুণ ছয় থানা, বাদাম এক ছটাক, কিসমিস এক ছটাক, এপ্রিকোট জ্যাম আধ টিন, ভেনিলা এসেন্স এক চা চামচ, ব্র্যাণ্ডি আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—সাজাইবার জন্য কতক গুলি মোরঝা আস্ত রাখিবে ; কতক গুলি নানা প্রকার ফুল কাটিয়া কাটিবে ।

স্পঞ্জ কেক ও রেটেফিয়া কেক গুলি শ্লাইস কাট ।

বাদামের খোসা ছাড়াইয়া লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ । কিসমিস গুলি বাছিয়া ধুইয়া রাখ ।

একটি পুডিংএর ছাঁচ আন । তাহাতে ভাল করিয়া মাখন মাখাও । তারপরে মোরঝা গুলি ভাল করিয়া সাজাও কারণ এইটাই শেষে উপর দিক হইবে । এই বারে স্পঞ্জ কেক এক শ্লাইস ও রেটেফিয়া কেক এক শ্লাইস, মাকরুণ কেক থাকে এই প্রকারে সাজাইবে । তাহার উপরে মেকরুণ রাখিবে ইহার উপরে বাদাম কিসমিস ছড়াইয়া দাও । তারপরে জ্যাম দিবে ।

এবারে ডিম ও চিনি ফেটাইয়া দুধ মিশাও । শেষে ভেনিলা দিয়া তার পরে কাষ্টার্ড প্রস্তুত করিবে । অর্ধেক ব্র্যাণ্ডি ইহার সহিত মিশাও । ভাল করিয়া ঠাণ্ডা কর । ছাঁচের পুডিংএর উপরে এমনি করিয়া ঢালিবে যে প্রত্যেক জায়গা যেন কাষ্টার্ডে

ভিজিয়া যায় । তারপরে প্রায় এক ঘণ্টা তাপে সিদ্ধ হইবে ।

তারপরে একটি প্লেটের উপরে ছাঁচটা উন্টাইয়া ঢালিয়া ফেলিবে ।

ইহার সহিত আলাদা কাষ্টাড দিতে পার ।

এই পুডিং বড় বড় ভোজে দেওয়া যায় ।

১৪৫২ । • ফ্রুগ গোলাকুটী ।

—:O:—

উপকরণ ।—ময়দা দেড় পোয়া, ডিম দুটী, দুধ আধ সের, নুন তিন আনি ভর, ঘি আধ পোয়া ।

প্রণালী ।—দুটী ডিম ভাঙ্গিয়া ফেটাও । প্রথমে ইহাতে আধ পোয়া দুধ মিশাও । ক্রমে ময়দা গোল । ময়দা ঘেন ডেলা বাঁধিয়া না থাকে । ক্রমে ক্রমে একটু একটু করিয়া ইহাতে বাকী সমস্ত দুধটা মিশাও । একটু নুন মিশাও । গোলাটা বেশ পাতলা হইবে ।

এবারে ফ্রাইপ্যানে এক কাঁচা আন্দাজ ঘি দিয়া ডিমের খোলা করিয়া গোলা তুলিয়া ইহাতে ছাড় । এক দিকে হইয়া আসিলে আর এক দিক উন্টাইয়া দিবে । এই প্রকারে প্রত্যেক বার ফ্রাইপ্যানে গোলা দিবার আগে এক এক চামচ ঘি দিতে হইবে ।

১৪৮৩ । সুইস কেক ।

—O:—

উপকরণ ।—জাঁতার ভাজা চিনি আধ পোয়া, মাখন আধ পোয়া, ডিম তিনটা, খাসা ময়দা আড়াই ছটাক, কিসমিস আধ ছটাক, জাম্বফল আধ থানা, বাদাম কুড়ি পঁচিশটা, কমলা নেবুর কুচান খোসা এক চা চামচ ।

প্রণালী ।—একটি পাথরে মাখনটা রাখিয়া হাতে একটু জল লইয়া ফেটাইয়া লও । জলের সহিত মাখন মিশিয়া তিজা চুণের মত হইলে আর ফেটাইতে হইবে না । দুই মিনিট ফেটাইলেই বথেষ্ট । ইহার সহিত জাম্বফলের গুঁড়া আর চিনি মিশাও । যে পর্য্যন্ত না চিনি মাখনের সহিত ভাল করিয়া মিশিয়া যায় কাঁটার করিয়া মাখন ফেটাইতে হইবে । এই বারে ডিম তিনটা ভাজিয়া একটি গাঢ় পাত্রে ঢালিয়া রাখ । মিনিট পাঁচ ডিম ঘুরানি দিয়া ফেটাইবে । তার পরে এই ডিমের অর্দ্ধেকটা মাখনের উপরে ঢালিয়া সাত আট মিনিট ফেটাও । এই ডিম মাখনের সহিত বেশ মিশিয়া গেলে আবার বাকী অর্দ্ধেক ডিম-গোলা ইহাতে ঢালিয়া ফেটাইতে থাক । তার পরে ইহাতে আন্তে আন্তে ময়দা মিশাও । ক্রমে কিসমিস ও বাদাম কুচি মিশাও ।

এই বারে যে যে ছাঁচে ঢালিবে সেই ছাঁচগুলির অনুসারে বালির কাগজ কাটিয়া তাহাতে দ্বি বা তেল মাখিয়া লও । কাগজ টিনের ছাঁচের ভিতরে রাখিয়া তাহাতে গোলা ঢালিয়া দাও । উপরে নীচ আঙ্গণ দিয়া মিনিট পনের বেক কর ।

১৪৫৪ । ক্রিসমাস কেক ।

—:o:—

উপকরণ ।—সুজি এক পোয়া, ময়দা তিন পোয়া, চিনি এক সের, ছাড়ান বাদাম আধ সের, কিসমিস এক পোয়া, কারেন্ট এক পোয়া, মোরক্বা পাঁচ পোয়া, ডিম চম্বিশটা, জায়ফল ষ্টি, দারচিনি চারি গিরা, নেবুর এসেন্স তিন ফোঁটা, মাখন দেড় সের ।

প্রণালী ।—কেক প্রস্তুত করিবার পনের দিন আগে হইতে মোরক্বা, বাদাম, কিসমিস ও কারেন্ট কুচাইয়া শুকাইতে দিতে হইবে । একটুও যেন জলের জিকির বা ছিটা না থাকে । জল থাকিলে কেক বসিয়া যাইবে । সমস্ত জিনিষ শুকন থাকিলে কেক ও খুব ফাঁপিয়া উঠিবে ।

প্রথমে মাখন ফেটাইয়া তার পরে ইহার সহিত ফেটাও । এই বারে চিনি মিলাইয়া ফেটাও । ক্রমে ময়দা ও সুজি মিলাইয়া তার পরে সব মশলা মিলাইবে । সব শেষে নেবুর এসেন্স মিলাও । ছাঁচের ভিতরে তেলা কাগজ দিয়া দাও ।

এবারে তিনটা ছাঁচ আন । প্রত্যেক ছাঁচে এক সের ওজননের খামির ভর । ছাঁচের মুখ প্রায় কম বেশী এক ইঞ্চি করিয়া খালি রাখিতে হইবে । তাহা হইলে কেকটা ফুলিয়া উঠিবার সময় আর বাহিরে পড়িয়া যাইবে না ।

ডিমের শফেদ গুলি রাখিয়া দিবে । ইচ্ছামত ইহার উপরে আইসিং (চিনির ঠোঙা) করিতে পার ।

এই সমুদয় খামির একটা বড় ছাঁচে দিয়াও করিতে পার ।

১৪৫৫। পাউণ্ড কেক।

—:0:—

উপকরণ।—মুজি এক পোয়া, চিনি তিন ছটাক, বাদাম আধ পোয়া, ঘি তিন ছটাক, কারেন্ট এক ছটাক, কুমড়ার মেঠাই আড়াই ছটাক, ডিম পাঁচটা।

প্রণালী।—বাদাম গুলি ভাঙ্গিয়া ভিজাইতে দাও। ভিজিলে পর খোসা উঠাইয়া মিহি শ্লাইস কাটিতে হইবে। কুমড়ার মেঠাই আধ ইঞ্চি চওড়া এবং আধ ইঞ্চি লম্বা করিয়া কাট।

একটি গাঢ় পাত্রে প্রথমে চিনি আর মুজি মিলাও। তার পরে প্রায় পঁচিশ মিনিট ধরিয়া ঘিয়ের সহিত এই চিনি ও মুজি মিলাও।

এবারে ডিম ভাঙ্গিয়া শফেদি ও কুসুম আলাদা কর। আগে শফেদি ফেটাইয়া ইহার সমুদয় ফেনা ঐ ঘি়ে মাখা মুজিতে ঢালিয়া দাও। তার পরে ডিমের হলদে ছ তিন মিনিট ফেটাইয়া উহার সহিত মিলাও। তার পরে বাদাম, কারেন্ট ও কুমড়ার মেঠাই ইহাতে দিয়া ছাঁচে ঢালিয়া বেক কর।

১৪৫৬। ছানার পনির।

—:0:—

উপকরণ।—গাটা দুধ এক সের, নুন প্রায় আধ তোলা।

প্রণালী।—খাঁটি দুধ ছড়াইয়া নুন দাও। তার পরে ছানার জল দিয়া ছানা কর। কাপড়ে নিংড়াইয়া ছানার জল কতকটা বাহির করিয়া ফেল।

এবারে গোল টিনের ছাঁচ আন। ছাঁচের নীচে চারি পাঁচটা ছাঁদা থাকিবে, ছানার জল বাহির হইয়া যাইবার জন্য। এখন ছানা এই ছাঁচে ভর। ঢাকনা বন্ধ করিয়া দিয়া ভারী জিনিষ দিয়া চাপিতে হইবে। তাহা হইলে দুই ধারে চেপটা হইয়া যাইবে; আর যত জল ঝরিয়া যাইবে। বেশ গোল গোল ছানার পনির হইবে। ইহাকেই বাঙেল চিজ বলে।

১৪৫৭ । ছানার পনির।

(দ্বিতীয় প্রকার।)

—:O:—

প্রণালী।—ঘটটা হোক ছানা আন। একটি খুব পুরু কাপড় গরম জলে ভিজাইয়া নিংড়াও। ঐ কাপড়ে ছানা আঁট করিয়া বাঁধ। এবং বার ঘটটা একটা উঁচু জায়গায় ঝুলাইয়া রাখ। তার পরে ছাঁচে ছানা ঢালিয়া ইহার উপরে অল্প নুন ছড়াইয়া দিবে। আবার দশ বার ঘটটা পরে ছানা উল্টাইয়া অপর পিঠে নুন ছড়াইয়া দিবে। এই প্রকার চারি পাঁচ দিন উল্টাইয়া পাণ্টাইয়া দু পিঠে নুন দিতে হইবে। কিন্তু বরাবর ঐ ছাঁচের

উপরে জার দিয়া চাপিয়া রাখিতে হইবে । পাঁচ ছয় দিন পরে তবে ইহা খাইতে দিতে পারিবে ।

১৪৫৮ । ওটমিল পুডিং ।

—:O:—

উপকরণ ।—ওটমিল বড় চামচের আড়াই চামচ, জল তিন পোয়া, চিনি দেড় ছটাক, হুন এক চুটকি, দুধ এক পোয়া, ভেনিলা এসেন্স এক চা চামচ ।

প্রণালী ।—প্রথমে পূর্বরাত্রে ওটমিল একটি পেয়ালাতে এক পোয়া জলে ভিজাইয়া রাখিবে । পর দিন সকালে হাঁড়িতে জল চড়াইবে । জল যেই ফুটিতে থাকিবে এই ভিজান ওটমিলটা গুলিয়া ইহাতে চালিয়া দিবে । ক্রমাগত নাড়িতে থাক । প্রায় মিনিট দশ পনেরর ভিতরে বেশ থক্ থকে হইয়া গেলে নামাইয়া ফেলিবে । তার পরে ইহাতে চিনি, দুধ ও ভেনিলা এসেন্স মিশাইবে । অল্প গরম থাকিতে খাইতে দিবে । ইহা খাইতে ক্ষীরের মত লাগে ।

ইচ্ছামত ইহাতে হুন নাও দিতে পার । দুধের পরিবর্তে দুধের সর বা ঘন দুধ দিয়া খাইলেও বেশ লাগে । তবে ছেলেদের বলকা দুধ দিয়া খাইতে দেওয়া উচিত ।

১৪৫৯ । ছানা ও রাবড়ির কেক ।

—:O:—

উপকরণ।—রাবড়ি আধ পোয়া, ছানা আধ পোয়া, বাদাম আধ ছটাক, কিসমিস আধ ছটাক, পাঁউরুটী তিন ছটাক, ডিম তিনটা, চিনি তিন ছটাক, ময়দা দেড় ছটাক, দুধ আধ পোয়া, দারচিনির গুঁড়া সিকি তোলা, ঘি দেড় ছটাক ।

প্রণালী।—ছানা বেশ মিহি করিয়া মাখিয়া রাখ । বাদাম ভিজাইয়া থোসা ছাড়াইয়া লম্বা কুচি কাটিয়া রাখ । কিসমিস আধ কিমা কর । রুটীর ছিন্নকা ছাড়াইয়া ভিতরের শাঁস আধ পোয়া হুখে ভিজাইয়া রাখ ।

প্রথমে রাবড়ি ও ছানা কেটাও । তার পরে ইহার সহিত রুটী মিশাও । কিছু ক্ষণ ফেটান হইলে বাদাম, কিসমিস ও ময়দা মিশাও ।

ডিম ডাঙ্গিয়া শফেদি ও লালি আলাদা কর । এই কেকের অন্ত কেবল লালি লইয়া চিনির সহিত ফেটাইবে । তার পরে ঘি ইহার সহিত ফেটাইয়া ক্রমে উপরোক্ত খামিরের সহিত মিশাও । শেষে দারচিনি গুঁড়া মিশাইয়া রাখ ।

এবারে ছাঁচে তেল কাগজ দিয়া তাহার উপরে এই খামির ঢালিয়া বেক কর ।

১৪৬০। পঁাকাতিয়া।

—:০:—

উপকরণ।—একটি বাসি পাউরুটী (চারপয়সার), দুধ একছটাক, ডিম একটি, জল এক ছটাক, নুন প্রায় দুয়ানি ভর, ঘি আধ পোয়া।

প্রণালী।—পাউরুটী খুব পাতলা শ্লাইস শ্লাইস করিয়া কাট। তার পরে প্রতি শ্লাইসের ছিলকা (অর্থাৎ পাউরুটীর ধারে ধারে যে লাল খোসা থাকে) কাটিয়া ফেল। কাটা পাউরুটী গুলিকে বরফির আকারে কাট। খান দশ বার এই প্রকারে কাট।

একটি পাত্রে ডিম ঢালিয়া ফেটাও; তাহার সহিত দুধ ও জল এবং নুন টুকু মিশাইয়া আবার ফেটাও। রুটীগুলি ইহাতে ভিজাইয়া লও। তার পরে ভাজিবার পাত্রে (কড়ায় বা ফ্রাইপ্যানে) ঘি চড়াও। দু তিন মিনিট পরে ঘিয়ের ঘোয়া উঠিলে রুটী গুলি ছাড়িয়া বেশ লাল করিয়া ভাজ।

১৪৬১। ছানার মজা।

—:০:—

উপকরণ।—ছানা তিন ছটাক, ডেলাক্ষীর এক ছটাক, চিনি দেড় ছটাক, ঘি দেড় ছটাক, বাদাম দশটা, পেস্তা পনরটা, গোলাপ জল এক মাঝারি চামচ বা চা চামচের দুই চামচ, মালাইসর এক পোয়া

প্রণালী।—একটি কড়াতে বি চড়াও। বি গরম হইলেই তাহাতে ডেলাক্ষীর হাতে আধ-গুঁড়া করিয়া ছাড়িয়া ভাজ। একটু লালচে রং হইতেছে দেখিলেই ক্ষীর নামাইয়া আলাদা পাত্রে উঠাইয়া রাখিবে। তার পরে ছানাটুকু চটকাইয়া বিয়ে ছাড়। ছানা নাড়া চাড়া কর; আর ক্রমে ক্রমে চিনি দাও। খুঁটি বা চামচ দিয়া মিশাইতে থাক। সব চিনিটা দেওয়া হইয়া গেলে যখন দেখিবে, ছানার রং দীর্ঘ বাদামী হইয়া আসিতেছে, চিনিও মিশিয়া আসিয়াছে, এবং বি বুড় বুড় করিয়া ফুটিতেছে; তখন তাজা ডেলাক্ষীর ছাড়িয়া খুঁটি দিয়া মিশাইয়া ফেলিবে। ডেলাক্ষীর ছাড়িবার ছুতিন মিনিট পরে কড়া নামাইতে হইবে। সর্বশুদ্ধ মিনিট পনের সময় লাগিবে। পরে বাদাম ও পেস্তা কুচি, গোলাপজল মিশাইয়া দাও।

এখন একটি পাত্রে প্রথমে অর্ধেক মালাইসর বিছাইয়া দাও, তাহাতে উপরোক্ত ছানার প্রস্তুত সামগ্রীটা ঢালিয়া দাও এবং আবার উপরে মালাই দিয়া ঢাকিয়া দাও। তারপরে ইচ্ছামত বাদাম ও পেস্তাকুচি দিয়া সাজাইতে পার।

ভোজনবিধি।—ইংরাজী খাবারে পুডিংয়ের বদলেও চলিতে পারে।

পঞ্চত্রিংশ অধ্যায় ।

আইসক্রিম ও জেলী ।

প্রয়োজনীয় কথা ।



আইসক্রিম নামেই বুঝা যায় আইসক্রিম জিনিষটা কি । ইংরাজীতে আইস অর্থে বরফ ও ক্রিম অর্থে ক্ষীর । ক্ষীর বা দুগ্ধ বা রাবড়ি প্রভৃতি দুগ্ধ জাতীয় পদার্থকে বরফের দ্বারা জমাইলেই “আইসক্রিম” হইল । ইংরাজী ধানার সচরাচর সর্বশেষে আইসক্রিম দেওয়া হয় । গরমের সময় বিশেষ কোন কাজে কশ্মে মজলিশে লোকজনদের আইসক্রিম দিয়া আপ্যায়িত করিলে সকলে বড়ই পরিতৃপ্ত হইয়া যায় । দুগ্ধ বা দুগ্ধ জাতীয় পদার্থই আইসক্রিমের প্রধান উপকরণ । তার পরে তাহাকে পুরভিত্ত করিবার জন্য নানাবিধ ফলের রস বা ফলের এসেন্স ব্যবহৃত হয় । অনেক সময়ে সে ফলের গন্ধে আইসক্রিমকে সুগন্ধিত করা হয় উহার অনুযায়ী রংএর দ্বাৰায় ও রঞ্জিত করা হইয়া থাকে । যেমন কমলা নেবুর গন্ধে সুগন্ধিত আইসক্রিমকে কমলা নেবু রংএ, অথবা গোলাপ গন্ধে গন্ধিত আইসক্রিমকে গোলাপী রংএ রঞ্জিত করিলে তবে বর্ণের ও গন্ধের মিলন বজায় থাকে ।

ইহাতে বর্ণে গন্ধে ও আশ্বাদে আইসক্রিম প্রাণে এক অপূর্ব পরিভৃষ্টি আনয়ন করে । সে রসাস্বাদ চায়ে কিম্বা কোপ্তা কারী প্রভৃতি স্থল গুরুপাকআহারে পাওয়া যায় না ।

আইসক্রিম আমাদের দেশজ খাদ্য সামগ্রী নহে । ইহা বরফ-মণ্ডিত শীত দেশ (যুরোপ) হইতে আমাদের দেশে প্রবর্তিত হইয়াছে । আমাদের দেশে কুন্নি বরফটা সর্বসাধারণের মধ্যে খুব চলিয়া গিয়াছে । উহা আইসক্রিমেরই অনুরূপ ।

● উত্তানে সুগন্ধি ফুলের শোভা, যেমন আহারে আইক্রিমের শোভা তেমনি । শিশির তুল্য স্বচ্ছ কাচপাত্রে গোলাপী বাদামী প্রভৃতি নানা রংএর আইসক্রিমের বাহার দেখিলে সহসা প্রভাতের শিশির সিক্ত নানা বর্ণের ফুল বলিয়া ভ্রম হয় ।

আইসক্রিম যেমন দুগ্ধজাতীয় পদার্থ হইতে প্রস্তুত হয় ; জেলী সেরূপ নহে । জেলীতে মাংস প্রভৃতির খাঁটি রসটুকু চাই । মাংসের সুপ হইতে ঘি বা চর্বি জাতীয় চিকণাই সম্পূর্ণ দূর করিলে যে খাঁটি স্বচ্ছ মাংস রস থাকিবে, তাহাই মাংসের জেলীতে কাজে লাগে । এই স্বচ্ছ মাংস-রসটাকে বরফের সাহায্যে জমাই-লেই জেলী হইল । কিন্তু এই মাংস রস বরফের সাহায্যে জমিতে কিছু দেরী হয় বলিয়া আজকাল জেলেটিন প্রভৃতি নানাবিধ কৃত্রিম দ্রব্য ব্যবহৃত হয় । মাংস-রসের সঙ্গে জেলেটিন প্রভৃতি মিশাইয়া দিলে খুব শীঘ্র ঘন পল্খলে হইয়া জমিয়া যায় । জেলীর মাংস রসটা পানতোয়ার রসের মত স্বচ্ছ ও চট্ চটে হওয়া চাই ।

পাঁটা বা ভেঁড়ার পায়ের ক্ষুর হইতে যে সুপ প্রস্তুত হয় তাহাতে খুব চট্চটে লাসা থাকে সেইজন্য জেলীতে পায়ের খুরটা

খুব কাজে লাগে। মাংসের জেলীও কমলানেবু প্রভৃতি ফলের রসে স্নগন্ধিত ও চিনি এবং অল্পরস প্রভৃতি দ্বারা স্নমিষ্ট বা অল্প-মধুর করিয়া লইলে ভাল লাগে। অনেকে নোস্তা জেলী পছন্দ করেন।

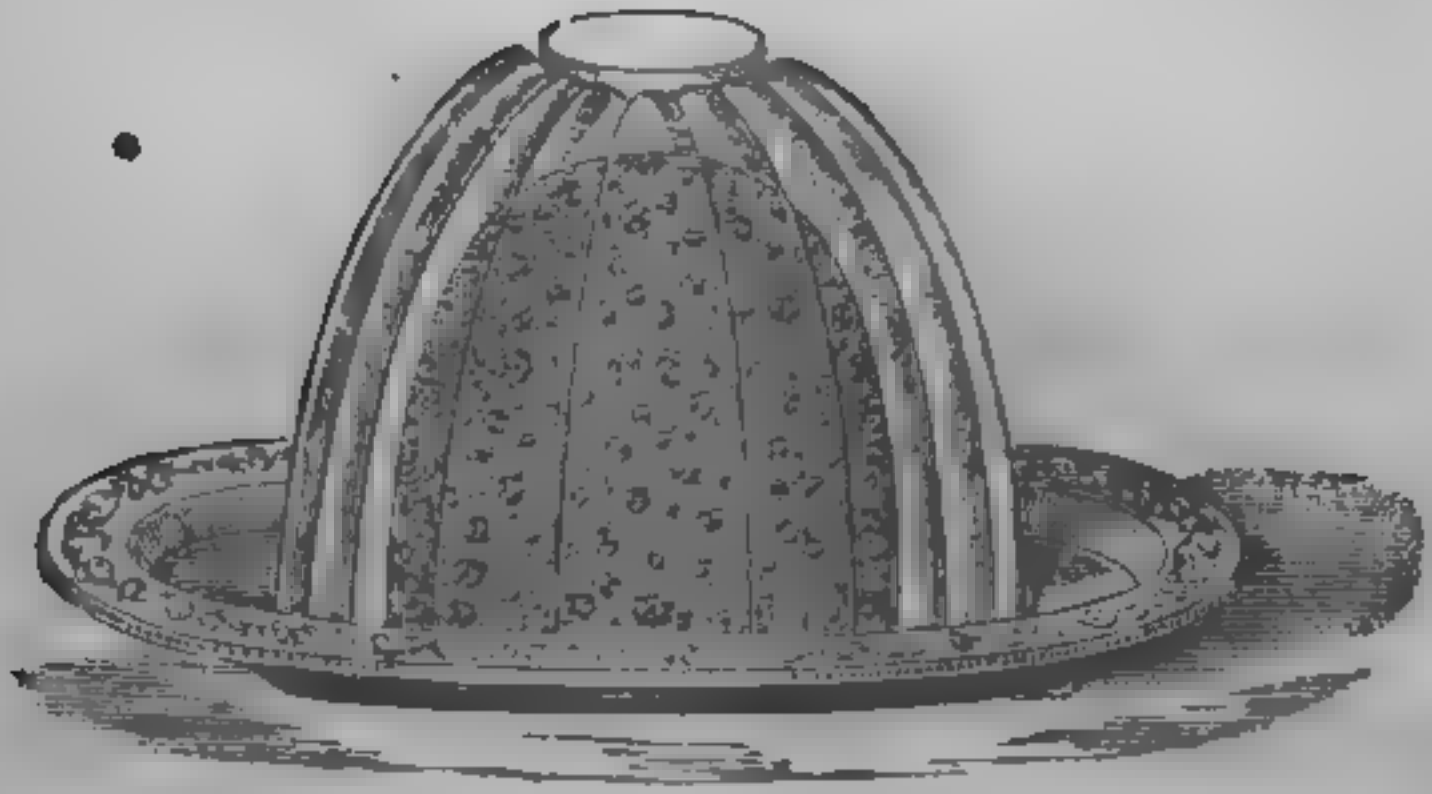
যেমন মাংসের জেলী সেই রূপ পেয়ারা, আম, আনারস প্রভৃতি শুষ্ক ফলের রসেরও জেলী প্রস্তুত হয়। কিন্তু ফলের রসের জেলী অধিকাংশ অল্প এসিড ও অগ্নির সাহায্যে প্রস্তুত হয়। এই সকল ফলের জেলী প্রকৃত পক্ষে মোরক্কা প্রণীর মধ্যে গণ্য।

মাংসের জেলী যে একেবারে দুগ্ধের সম্পর্ক বিরহিত তাহা নয়। সচরাচর জেলী, ব্যামজএর বাদাম বাটা প্রভৃতি দ্বারা স্নগন্ধিত দুগ্ধকে আইসিংগ্লাস প্রভৃতি দ্বারা জমাইতে হয়। এই রূপে জমান দুগ্ধ মাংসের জেলীর সঙ্গে খাইতে দিলে আশ্বাদের তার হয়। বিশেষতঃ কমলা নেবুর গন্ধে স্নগন্ধিত অল্পমধুর মাংসের জেলীর সঙ্গে উহা অতি উপাদেয় লাগে।

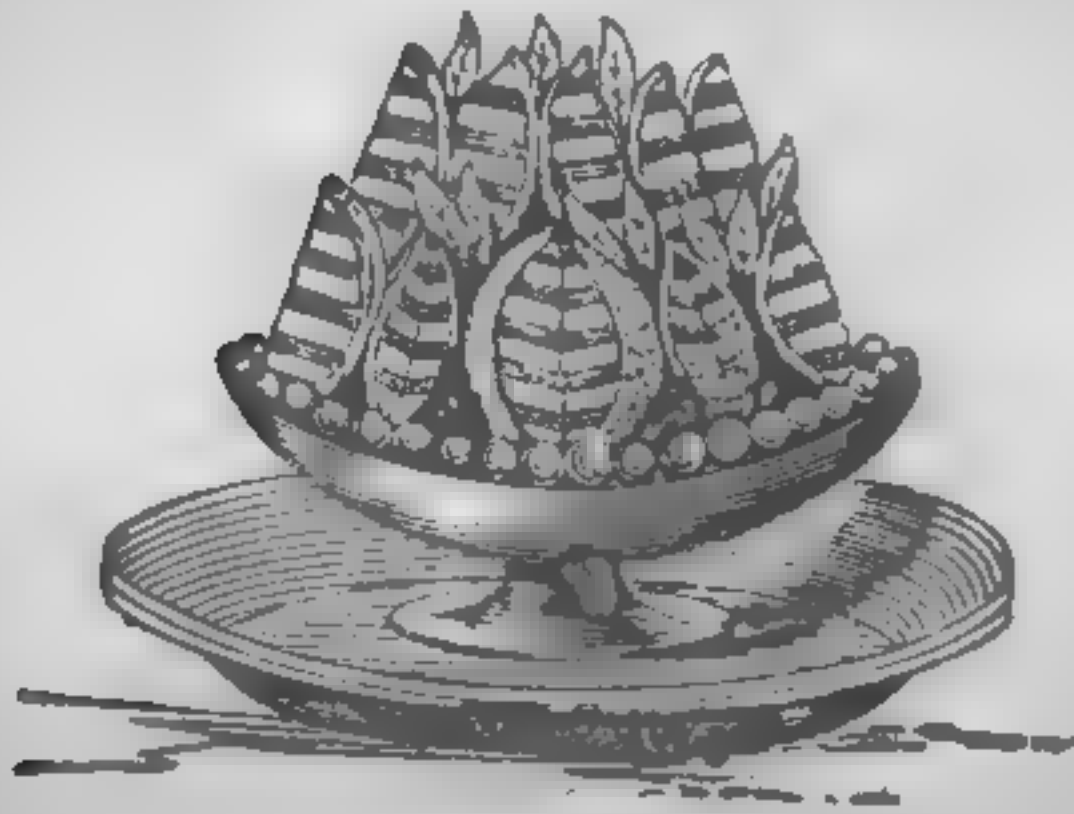
১৪৬২। রান্সবেরি আইস ক্রিম।

—:0:—

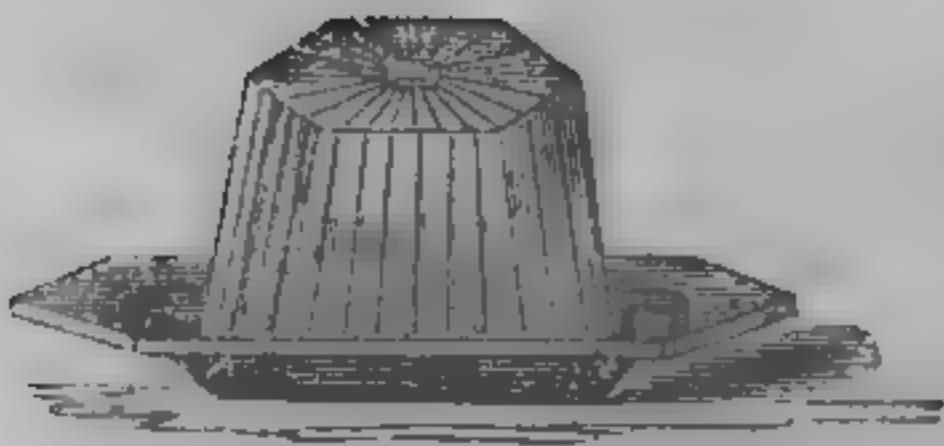
উপকরণ।—রাবড়ি বা ঘন দুধ দেড় পোয়া, বন্কা দুধ তিন ছটাক, রান্সবেরি জ্যাম এক পোয়া, চিনি এক ছটাক, নেবু দুটা, কোচিনীলের রং একটু।



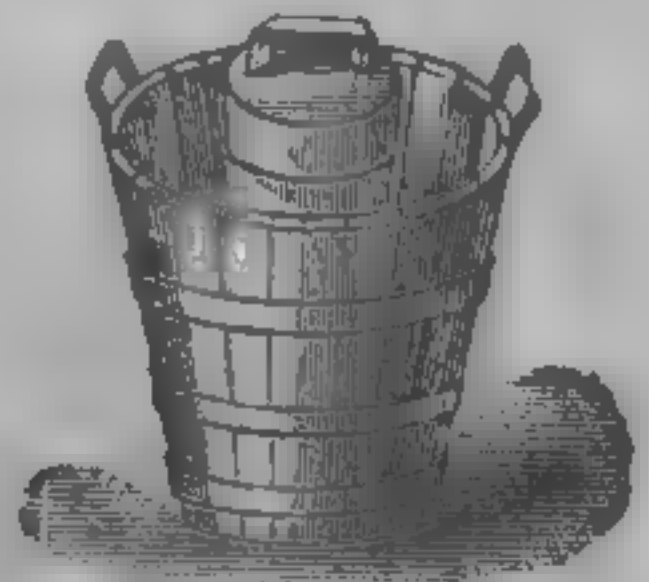
জেলি (ছাঁচ হইতে ঢালা) ।



কমলানেবুর জেলি (ডিশে সাজান) ।



পুডিং (ছাঁচ হইতে ঢালা) ।



আইসক্রীমের বদ্ব ।

প্রণালী।—প্রথমে নেবুর রস ও চিনি মিশাইয়া তারপরে অ্যাম মিশাও। তারপরে ঘন দুধ মিশাও। শেষে বাল্কা দুধ ও রং মিশাও। একটি পাতলা কাপড়ে ছাঁকিয়া ফেল। একটি এক কোয়ার্টার ছাঁচে ঢালিয়া জমাইতে হইবে।

১৪৬৩। স্ট্রুবেরি আইস ক্রিম ।

—:O:—

প্রণালী।—স্ট্রুবেরি আইস ক্রিম ও ঠিক উপরোক্ত প্রণালীতে করিতে হইবে।

১৪৬৪। এথ্রিকট আইস ক্রিম ।

—:O:—

উপকরণ।—ঘন দুধ দেড় পোরা, এথ্রিকট অ্যাম এক পোরা, নেবু একটী, ছাড়ান বাদাম আধ ছটাক, শেরি আধ পোরা, (না দিলেও হয়)।

প্রণালী।—বাদাম গুলি ভিজাইয়া খোসা উঠাইয়া মিহি করিয়া পিষিয়া ফেল। এবারে ঘন দুধের সহিত অ্যাম, নেবুর রস, শেরি ও বাদাম বাঁটা সব ভাল করিয়া মিশাও। ছাঁকিয়া ছাঁচে ঢালিয়া আইস ক্রিম কর।

১৪৬৫ । পাভিনেবুর আইসক্রিম ।

—:O:—

উপকরণ ।—নেবু দুটি, চিনি এক পোয়া, রাবড়ি দেড় পোয়া ।

প্রণালী ।—নেবু কাটিয়া তাহার বুকো এবং বিচি ফেলিয়া দাও ।
একটি বাসনে চিনি রাখিয়া নেবুর রস দাও । চামচ দিয়া
নাড়িয়া চিনি গলাইয়া ফেল । এবারে ইহাতে রাবড়ি মিশাইয়া
ছাঁকিয়া ফেল । তার পরে ছাঁচে দিবে ।

১৪৬৬ । পেস্তা বাদামের আইসক্রিম ।

—:O:—

উপকরণ ।—বাদাম আধ পোয়া, পেস্তা আধ পোয়া, রাবড়ি
দেড় পোয়া, দুধ আধ পোয়া, নেবু একটি, চিনি তিন ছটাক,
জাফরান আট রতি, গোলাপ জল আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—বাদাম ও পেস্তা ভিজাইয়া দিয়া থোলা উঠাও ।
অতি মিহি করিয়া পিষিয়া ফেল । ইহার সহিত চিনি ও নেবুর
রস মিশাও । তার পরে রাবড়ি ও দুধ মিশাইয়া ছাঁক ।

✽

১৪৬৭ । করণক্রাওয়ার রান্না ।

—:O:—

উপকরণ।—করণক্রাওয়ার বড় তিন চামচ, হুধ আধ সের, নেবুর এসেন্স সাত আট ফোঁটা, চিনি প্রায় আধ পোয়া ।

প্রণালী।—প্রায় তিন ছটাক হুধে করণক্রাওয়ার বেশ মোলায়েম করিয়া গোল । এখন বাকী হুধটা চড়াইয়া দাও । মিনিট পাঁচ সাত ফুটিলে পর করণক্রাওয়ার এক হাতে ঢাল, আর এক হাতে নাড়িতে থাক ; তার পরে সবটা ঢালা হইয়া গেলে-চিনি দাও । নেবুর এসেন্স দাও । এই বারে ছয় সাত মিনিট নাড়িয়া হাঁচে ঢালিয়া ঠাণ্ডা হইতে দাও । ঠাণ্ডা হইলে পর দেখিবে বেশ জমিয়া গিয়াছে । তাহার পরে হাঁচ একটি প্লেটের উপরে উলটাইয়া দিলেই হইবে ।

ইহার সহিত কাষ্টার্ড দিয়া সাজাইয়া দিতেও পার ।

১৪৬৮ । আমের ফুল ।

—:O:—

উপকরণ।—হুধ একসের, চিনি আধপোয়া, কাঁচা আম তিনটে (ওরন তিন ছটাক), বরফ আধ পোয়া ।

প্রণালী।—একটি কড়ার একসের হুধ চড়াইয়া দাও, প্রায় মিনিট পনের কুড়ি আল দেওয়া হইলে দেড় ছটাক চিনি ঢালিয়া দাও ।

তারপরে আরো দশ পনের মিনিট আঙটান হইলে দুধ নামাইয়া একটি পাত্রে ঢালিয়া রাখ। দুধটা ঠাণ্ডা হউক, এই দুধে সর গড়িতে দিবে না। সর বাহাতে না পড়ে তুচ্ছ ঘন ঘন নাড়িতে হইবে। বতফণ না দুধ ঠাণ্ডা হইয়া যার একটি পাত্রে জল রাখিয়া তাহার উপরে ছুধের বাটা বসাইয়া দিলে শীঘ্র ঠাণ্ডা হইয়া যাইবে। আমগুলি খোলা সমেত জলে সিদ্ধ করিতে দাও, মিনিট কুড়ির ভিতরে সিদ্ধ হইয়া যাইবে। এবারে সিদ্ধ আমের রস একটি কাপড়ে ছাঁকিয়া রাখ এবং উহাতে আধ ছটাক চিনি মিশাও। দুধ একেবারে ঠাণ্ডা হইয়া যাইলে একটা কাঠের হাতা বা চামচ দিয়া নাড়িয়া লও। তারপরে দুধে আমরসটা এক হাতে ঢাল আর অপর হাতে চামচ ধরিয়া আমের রসে দুধ মিলাইতে থাক; আর সাত আট মিনিট চামচ করিয়া নাড়িলেই হইয়া যাইবে দেখিবে দুধ ক্রমেই গাঢ় হইয়া আসিয়াছে। বখন চামচে করিয়া নাড়িতে থাকিবে বরাবর এক দিকে হাত চালাইয়া নাড়িবে, অর্থাৎ যে দিকে নাড়িতেছ বরাবর সেই দিকেই নাড়িবে তাহার উল্টা দিকে নাড়িবে না।

কখনো আমরস বা দুধ পরস্পর থাকে না যেন, তাহা হইলে দুধ দই হইয়া যাইবে।

গ্রীষ্মকালে ইহা বরফ দিয়া খাইতে বড়ই তৃপ্তি জনক। বরফ কুঁচা ইহার উপরে দিয়া খাইবে। আইসক্রিম বা সরবতের পরিবর্তে ম্যান্ডোকুল বা আমের কল খাইতে পার।

১৪৬১। আতার কুল্লি।

—:O:—

উপকরণ।—আতা সাতটা, রাবড়ি এক পোয়া, চিনি এক পোয়া, গোলাপ জল এক ছটাক।

বরফ জমাইবার উপকরণ।—কুল্লির টিন ছয়টা, ময়দা আধ পোয়া, একটি মাটির তোলা হাড়ি, খাড়ি মুন একসের, বরফ চারিসের।

প্রণালী।—একটি চামচে করিয়া আতার সমস্ত শাস গুলি বাহির কর। তার পরে ইহা হইতে বিচি বাহির করিয়া ফেল। এখন বেশ করিয়া চটকাইয়া ফেল। ইহাতে রাবড়ি ও চিনি মিশ্রাও। তার পরে গোলাপ জল মিশ্রাও। এবারে ময়দাতে অল্প জল দিয়া বেশ আটা আটা করিয়া গোল। এখন এক একটা টিনের ভিতরে খানির রাখ। তার পরে ঢাকনা দিয়া তাহার উপরে ময়দার আঠা দিয়া বন্ধ করিয়া দিবে।

একটি মাটির তোলা হাড়ির ভিতরে এক সের আন্দাজ বরফ দিয়া তাহার উপরে খানিকটা মুন ছড়াইয়া মাজখানে সেই টিনের কুল্লি গুলি বসাইয়া দাও। একটা চট বিছাইয়া তাহার মাঝে একটি বিড়ার উপরে হাড়ি বসাইয়া দাও। এবারে হাড়িটা হাত দিয়া ঘুরাইতে থাক। তার পরে মুন ও বরফ ভরিয়া দাও। হাড়ির মুখে একটা কয়ল ভাঁজ করিয়া ঢাকা দিয়া নাড়িতে

হইবে। বত হাঁড়ি ঘুরাইবে ওত শীঘ্র কুন্নি অমিষা যাইবে।
এক কোয়ার্টারের মধ্যে দেখিবে কুন্নি অমিষা গিয়াছে।

১৪৭০। রাবড়ির কুন্নি ।

—:O:—

উপকরণ।—রাবড়ি একসের, গোলাপ জল এক ছটাক, ঠাণ্ডা জল এক ছটাক, চিনি আধ পোয়া।

প্রণালী।—এক সের রাবড়ি, এক ছটাক গোলাপ জল, এক ছটাক ঠাণ্ডা জল, ও চিনি একত্রে মিশাও। তার পরে ইহা একে একে সমুদয় টিন ওলির মধ্যে পোর। আতায় কুন্নির ক্রিয় প্রস্তুত কর।

১৪৭১। নারিকেল কুন্নি ।

—:O:—

উপকরণ।—নারিকেল আধমালা, আধ পোয়া চিনি, হুধ এক পোয়া, জল আধ পোয়া, গোলাপ জল এক ছটাক।

প্রণালী।—নারিকেল কুরিয়া জলে গোল। প্রায় এক ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখ। তার পরে কাপড়ে কুরিয়া ছাঁকিয়া ইহার সমস্ত হুধটা বাহির করিয়া ফেল। এখন ইহাতে চিনি ও গোলাপ জল

মিশাও । তার পরে গোলাপ জল মিশাইবে । এবারে টিনে পোরা ।
এই পরিমাণে করিলে তিনটা কুল্লির টিন ভরিবে মাত্র । এখন
কুল্লি জমাও ।

১৪৭২ । নেবুর কুল্লি ।

—:0:—

উপকরণ ।—পাতি বা কাগজী নেবু ছইটা, চিনি আড়াই পোয়া,
জল প্রায় সাড়ে তিন পোয়া, কেওড়া বা গোলাপ জল এক ছটাক ।

প্রণালী ।—জলে চিনি গুলিয়া তাহাতে নেবুর রস মিশাইয়া
কাপড়ে ছাঁকিয়া ফেল । তার পরে ইহাতে কেওড়া বা গোলাপ
জল মিশাও । এখন জমাও ।

১৪৭৩ । আনারসের কুল্লি ।

—:0:—

উপকরণ ।—আনারস ছটা, জল আধ সের, চিনি এক পোয়া ।

প্রণালী ।—আনারস বানাইয়া তাহার সব রস বহির কর ।
তার পরে আবার জল দিয়া মাখিয়া মাখিয়া যতটা পারি রস
ছাঁকিয়া বাহির কর । চিনি মিশাও ।

ইহা কুল্লি বা আইসক্রিমের ছাঁচে দিয়া ও জমাইতে পার ।

১৪৭৪। ভেনিলা আইসক্রিম।



উপকরণ।—ঘন দুধ আধ সের, চিনি আধ পোয়া, ভেনিলা এসেন্স এক চা চামচ।

প্রণালী।—দুধ চিনি মিশাইয়া তার পরে ইহাতে ভেনিলা এসেন্স মিশাও।



১৪৭৫। সমুদ্র ঘাসের রম্মেজ।



উপকরণ।—সমুদ্র ঘাস বা চীনে ঘাস এক ছটাক, জল তিন পোয়া, দুধ এক সের, দারচিনি দু গিরা, বাদাম তিন কাঁচা, চিনি এক পোয়া, গোলাপ জল আধ ছটাক।

প্রণালী।—বাদাম গুলি ভিজাইয়া ধোয়া ছাড়াইয়া পিষিবে। সমুদ্র ঘাস লইয়া ছ তিন বার ধোও। তার পরে তিন পোয়া জলে এক রাত ভিজাইয়া রাখ। পর দিন সকালে ইহা হাতে করিয়া খুব কচলাইয়া তার পরে সিদ্ধ করিতে দিবে। প্রায় কুড়ি মিনিট পরে ইহাতে দেড় পোয়া জল থাকিলে নামাইবে।

এবারে দুধ চড়াও। মিনিট দশ দুধ জ্বাল দেওয়া হইলে ইহাতে ঐ সিদ্ধ ঘাস চালিয়া দিয়া নাড়িতে থাক। কিন্তু বরাবর এক ভাবে হাত ঘুরাইয়া নাড়িবে। তানা হইলে এলো মেলো

ভাবে যে দিকে ইচ্ছা হাত ঘুরাইয়া নাড়িলে হৃদয় ছিঁড়িয়া যায় । পাঁচ মিনিট নাড়িয়া দারচিনি ফেলিয়া দাও । হৃদয়টা ফুটিলে প্রায় মিনিট দশ নাড়িবে । তারপরে বাদাম বাটা দিয়া আরো দশ মিনিট নাড়িয়া চিনি দিবে । আরো সাত আট মিনিট নাড়িয়া একটি পাতলা কাপড়ে করিয়া ছাঁকিয়া জেলীর বাসনে রাখিবে । এই ছাঁকা হৃদয়ের উপরে এক কাঁচাটাক গোলাপ জল ছড়াইয়া দাও । এখন ইহা আগুন হইতেই নামিয়া যাইবে । বরফের ভিতরে বসাইয়া রাখিলেই বেশ ঠাণ্ডা হইবে ।

কাপড়ে ইহার যে ছিবড়া বাঁচিবে তাহা না ফেলিয়া দিয়া খাইলে ভাল লাগিবে ।

১৪৭৬ । কমলানেবুর কুল্লি ।

—:o:—

উপকরণ ।—কমলা নেবু আটটা, চিনি প্রায় এক পোয়া, জল এক ছটাক ।

প্রণালী ।—একটি গাঢ় পাত্রে উপরে কাপড়ের ছাঁকনি রাখ । এই ছাঁকনির উপরে কমলা নেবুর কোয়াগুলি ছাড়াইয়া রাখ । তার পরে চটকাইয়া রস বাহির কর । ক্রমে ক্রমে জল দিয়া দিয়া ইহা হইতে বতটা রস বাহির করিতে পার করিবে । তার পরে চিনি মিশাও । শেষে গোলাপ জল মিশাইয়া জমাইতে দিবে ।

১৪৭৭। কাঁচা আমের কুল্লি।

—০:—

উপকরণ।—বড় কাঁচা আম পাঁচটা, চিনি প্রায় আধ সের, জল দুসের, গোলাপ জল বা কেওড়া এক ছটাক।

প্রণালী।—কাঁচা আম পোড়াইয়া বা সিদ্ধ করিয়া লইবে। কিছু পোড়া আমের সুগন্ধ আর সিদ্ধ আমের সুগন্ধ আলাদা।

এক খানি কাপড়ের ছাঁকনির উপরে আম চটকাইবে; আর জল ঢালিয়া ঢালিয়া গুলিতে থাকিবে। সমস্ত আমেরকণ বাহির হইয়া গেলে চিনি মিশাইবে। তার পরে গোলাপ জল দিয়া জমাইবে।

১৪৭৮। নেবুর জেলী।

—০:—

উপকরণ।—আইসিন গ্রাস আধ ছটাক, জল তিন ছটাক, গরম জল দেড় পোয়া, পাতি বা কাগজ নেবু ছইটী, ডিম পাঁচটী, চিনি এক ছটাক।

প্রণালী।—তিন ছটাক জলে আইসিন গ্রাস ভিজাইয়া রাখ। নেবুর খোলা মিহি করিয়া কাট। তার পরে গরম জলে প্রায় দশ মিনিট ভিজাইয়া ঢাকিয়া রাখ। একটি পাত্রে নেবুর রস করিয়া রাখ।

ডিম কর্তী ভাজিয়া কেবল তাহার কুসুম গুলি রাখ আর ডিমের খোলা রাখ ।

একটি হাঁড়িতে ভিজান আইসিন গ্লাস জলন্ত চড়াইয়া দাও । মিনিট পাঁচ সাতেক মধ্যে আইসিন গ্লাস গরম হইয়া আসিলে নেবুর খোসাপুরু গরম জল ঢালিয়া দাও । চিনি দাও । মিনিট সাত আট কুটিলে যখন আইসিন গ্লাস ভাল করিয়া গুলিয়া গিয়াছে দেখিবে ডিমের কুসুম দিবে । ইহা কুটিতে দিবে না । আশ্বে আশ্বে গরম হইবে । ক্রমাগত নাড়িতে থাক । ডিম দিবার মিনিট সাত পরে গাঢ় হইয়া আসিলে কাপড়ে ছাঁকিয়া ফেল । তার পরে ছাঁচে ঢালিয়া জমাও ।

১৪৭৯ । চকোলেট ক্রিম ।

—:0:—

উপকরণ ।—দুধ দেড় পোয়া, রাবড়ি তিন ছটাক, ডিম দুটি, চিনি দেড় ছটাক, ভেনিলা চকোলেট লম্বা হয় তো দুটি ছোট হয় তো চারি পাঁচটি, জেলেটিন কিছু কম আধ ছটাক ।

প্রণালী ।—তিন ছটাক দুধে জেলেটিন প্রায় আধ ষণ্টাটাক ভিজাইয়া রাখ । ডিম ভাজিয়া কুসুম দুটি চিনির সহিত ফেটাইয়া রাখ ।

বাকী তিন ছটাক দুধে চকোলেট ভিজাইয়া রাখ । রাবড়িটা কাটায়া করিয়া ফেটাইয়া রাখিবে ।

একটি হাড়িতে প্রথমে দুধে ভিজান জেলটিন চড়াও। পাঁচ ছয় মিনিট ফুটিলে পর চকোলেট ভিজান দুধ এবং ডিম দিবে। ক্রমাগত নাড়িতে থাকিবে। প্রায় সাত আট মিনিট ভাল করিয়া ফুটিলে রাবড়ি দিবে। আবার তিন চার মিনিট নাড়িয়া তবে নামাইবে। কাঁটার করিয়া ক্রমাগত ফেটাইয়া মোলায়েম কর। বধন কুসুম কুসুম গরম থাকিবে ছাঁচে দিবে। ইচ্ছা কর তো ছাঁচটা বরফের ভিতরে রাখিয়া ঠাণ্ডা করিতে পার।

১৪৮০। বেভেরোইজ ও ক্রেজ।

—:০:—

উপকরণ।—মালাই দেড় পোয়া, ডিম চারিটা, মিহি চিনি দুই ছটাক, টাটকা ষ্ট্রবেরি প্রায় ষাটটা, জেলটিন এক ছটাক, রাবড়ি দেড় পোয়া।

প্রণালী।—টাটকা ষ্ট্রবেরি আনিয়া বস কর। রাবড়ি ফেটাইয়া ষ্ট্রবেরির রসের সহিত মিশাও। ফুটাইয়া গাঢ় করিয়া লও। তাহার পরে ঠাণ্ডা হইতে দাও। জেলটিন দেড় ছটাক জলে ভিজাইয়া রাখ। প্রায় আধ ঘণ্টা পরে ইহা আঙুণে সিদ্ধ করিয়া রাখিবে।

দুইটা আঙু ডিম আর বাকী দুটা ডিমের কেবল জর্দা দুটা লইয়া একত্রে ফেটাও। কমে ইহার সহিত চিনি ফেটাও।

এবারে ঝুঁবেরি ও মালাই ইহার সহিত মিশাও। আঙুণে চড়াইয়া ক্রমশত নাড়িয়া গাঢ় কর। কিন্তু ফুটিতে দিবে না। তারপরে নামাইয়া ছাঁচে ঢাল এবং অমনি বরফের মধ্যে বসাইয়া দিবে। ইহা বেশ ঠাণ্ডা হইয়া গেলে বরফের উপরেই সিদ্ধ জেলেটিন ইহার সহিত নাড়িয়া মিশাইবে। এখন মালাইটা ভাল করিয়া কেটাইয়া ইহার সহিত মিশাও। এবারে ছাঁচ আবার ভাল রকম করিয়া বরফের ভিতরে রাখিয়া চারিধারে ঢাকিয়া দাও। প্রায় এক ঘণ্টা পরে জমিয়া গেলে পরম জলের উপরে দু এক মিনিট ছাঁচটা রাখিয়া তারপরে উন্টাইয়া দিবে।

১৪৮১। কমলা মালাই।

—:0:—

উপকরণ।—চিনি আধ পোয়া, জেলেটিন আধ ছটাক, পাতি নেবু একটা, কমলা নেবু ছয়টা, রাবড়ি এক পোয়া, জল আধ সের।

প্রণালী।—জেলেটিন আধ সের জল দিয়া ভিজাইয়া দাও।

কমলা নেবু ও পাতি নেবুর রস করিয়া ছাঁক। কমলা নেবু ও পাতি নেবুর খোসা পশ্চাৎ দিক দিয়া খসড়াও। তাহা হইলে বেশ খোসবো হইবে। এবারে ছাঁড়িতে নেবুর রস ও ভিজান জেলেটিন চড়াইয়া দাও। সিদ্ধ হইয়া মিনিট পঁচিশ পরে যখন প্রায় দেড় পোয়া আন্দাজ থাকিবে চিনি দাও। আরো সাত আট মিনিট সিদ্ধ করিয়া নামাও। এখন রাবড়িটা কেটাইয়া

ইহার সহিত মিশাও। এক খানি পাতলা কাপড়ে ছাঁকিয়া ফেল।
এবারে ছাঁচে রাখিয়া বরফের উপরে রাখ।

১৪৮২। এপ্রিকট জেলি।

—:0:—

উপকরণ।—রাবড়ি দেড় পোয়া, চিনি আধ পোয়া, এপ্রিকট
জ্যাম প্রায় আধ পোয়া, জেলেটিন এক কাঁচা, জল তিন ছটাক।

প্রণালী।—প্রথমে রাবড়িটা খুব ফেটাও। আন্তে আন্তে
ইহাতে জ্যাম ও চিনি মিশাও। তিন ছটাক জলে জেলেটিন সিদ্ধ
করিতে চড়াও। প্রায় পনের মিনিট সিদ্ধ হইলে পর অল্প ঠাণ্ডা
করিয়া রাবড়ির সহিত মিশাইবে। ছাঁচে ঢালিয়া বরফে রাখিবে।

১৪৮৩। জেলি ক্রিম।

—:0:—

উপকরণ।—জেলেটিন এক কাঁচা, রাবড়ি তিন ছটাক, দুধ
তিন ছটাক, চিনি এক ছটাক, জল তিন ছটাক।

প্রণালী।—প্রথমে জলে জেলেটিন সিদ্ধ করিতে চড়াও। বেশ
গলিয়া গেলে নামাইয়া রাখ।

রাবড়িটা ফেটাইয়া হুখ ও চিনি আস্তে আস্তে মিশাও। তার পরে জেলটিন মিশাইয়া আঙুণে চড়াও। মিনিট ছয় কুটিলে পর নায়াইয়া ক্রমাগত নাড়িতে থাক। ঠাণ্ডা কর।

তারপরে ছাঁচের ভিতরে প্রথমে প্রায় হু ছামচ এপ্রিকট জ্যাম রাখ। তার পরে ইহার উপরে ঐ ক্রিমটা ঢালিয়া দাও। ঠাণ্ডা হইয়া জমিয়া গেলে উণ্টাইয়া ঢালিয়া দিবে।

১৪৮৪ । পাইবা টার্টের জন্য আইসিং ।

—:0:—

উপকরণ।—ডিম দুটি, জাঁতার পেয়া মিহি শাদা পরিষ্কার চিনি এক ছটাক।

প্রণালী।—ডিমের কেবল শকেদি লও। এবারে পাই বা টার্টের উপরে একটি পালকে করিয়া লাগাইবে। লাল করিতে চাহিলে একটু কোচিনিল দিয়া রং করিলেই হইবে।

১৪৮৫ । কমলা নেবুর ঠাণ্ডা জেলী ।

—:0:—

উপকরণ।—ভেড়ার চারিটা পা (হাঁটু হইতে খুর পর্যন্ত সমস্তটা), ইহা ছাড়া কাঁধের মাংস সব শুদ্ধ ওজনে এক সের, কমলা নেবু আটটা, চিনি তিন ছটাক, দারচিনি দুই গিরা, লব

সাতটা, ছোট এলাচ ছয়টা, মুরগীর ডিম দুইটা, নেবুর খোসা একটা, টার্টারিক এসিড আধ চামচ, চিনির রং এক কাঁচা, জল সাত পোয়া।

প্রণালী।—ভেড়ার পা গুলি প্রথমে গরম জলে ডুবাইয়া ইহার লোমগুলো উঠাইয়া ফেলিবে। খুরগুলো টানিয়া ফেলিয়া দিবে। তার পরে টুকরা টুকরা করিয়া কুট। মাংসটাও এই প্রকারে কাটিবে। একটি হাঁড়িতে এই মাংস গুলি রাখিয়া পাঁচ পোয়া জল দিয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। ইহার গাদ উঠিলে পর ফেলিয়া না দিয়া হাতা দিয়া ঐ জলের সহিত গুলিয়া দিবে। প্রায় এক ঘণ্টা সিদ্ধ হইবার পরে আবার পাঁচ ছটাক জল দিবে। সিদ্ধ হইয়া বখন প্রায় তিন পোয়াটাক জল থাকিবে নামাইবে।

কমলা নেবু গুলি ঠিক সমান হইয়া বসে এই রকম দেখিয়া সব এক সাইজের নেবু কিনিবে। কমলা নেবুগুলি খোলা শুদ্ধ হাত দিয়া দলিয়া লও, তাহা হইলে ভিতরের কোয়া গুলি আলগা হইয়া যাবে। কমলা নেবুর বোটার দিকে খানিকটা খোলা শুদ্ধ বোটা কাটিয়া বোটা গুলি জলে ভিজাইয়া দাও। এখন একটি চামচের বাটের দিক দিয়া কমলা নেবুর খোলা-মুণের দিক হইতে কোয়া গুলি সব বাহির করিয়া ফেল। অধচ খোলা গুলি যেন ঠিক আস্ত থাকে। বে জলে বোটা গুলি ভিজাইয়া দিয়াছ সেই জলে এগুলিও ভিজিতে দাও।

কমলা নেবুর কোয়া গুলির রস করিয়া ইহা হইতে আধ ছটাক রস জেলীর অন্ত লও। আর বাকি রস অন্য কার্যের অন্ত

লইয়া বাইতে পার। একটি গাঢ় পাত্রে আধ ছটাক কমলা নেবুর রস রাখ। একটি পাত্তি নেবুর খোসা দাও। দুইটা ডিম ভাঙ্গিয়া তাহার কুসুমটা অল্প কার্খোর জল লইয়া কেবল শফেদি এবং ইহার দুইটা খোলা রসের উপরে ভাঙ্গিয়া দাও। ছোট এলাচ চারিটা, দারচিনি এক গিরা, লবঙ্গ পাঁচটা হামান দিস্তাতে কুটিয়া ইহাতে দাও। তার পরে তিন ছটাক চিনি মিশাও। একটি কাঁটা করিয়া সব একত্রে কেটাইয়া লও।

এই বারে সুর্য্যার চিক্ণা (অর্থাৎ চি) বাহির করিতে হইবে। এক খানি শ্রীরাম পুরের কাগজ এই সুর্য্যের উপরে ফেলিয়া দাও। তাহা হইলে ইহাতে চিক্ণা সব শুষিয়া যাইবে। সুর্য্যে যতক্ষণ চিক্ণা থাকিবে ততক্ষণ কাগজ এক ফোঁটা জল টানিবে না। যখন দেখিবে কাগজে জল লাগিতেছে অমনি কাগজ উঠাইয়া ফেলিবে। তবু যে একটু আধটু চিক্ণা থাকিবে তাহা একটি পালকে করিয়া আন্তে আন্তে বাহির করিয়া ফেলিবে।

এই বারে সে ফেটান মিশ্রিত জিনিশটা সুর্য্যার সহিত মিশাও এবং পাঁচ ছয় বার ঢালা ঢালি করিয়া ফেনা কর। তার পরে উনানে চড়াইয়া দিবে। আধ ঘণ্টা সিদ্ধ হইয়া যখন চারিদিকে গাদটা সরিয়া যাইবে এবং মধ্য ধানে বেশ পরিষ্কার জলের মত দেখিবে, তখন ইহাতে টার্টারিক এসিড আর চিনির রং দিবে। এই গুলি দিবার পরে আর আধ ঘণ্টা সিদ্ধ হইবে। তার পরে লাল স্বচ্ছ জল বাহির হইয়াছে দেখিবে তখন নামাইবে। খোলা জল যতক্ষণ থাকিবে বুঝিবে ঠিক হয় নাই।

এবারে একটি চারি পায়া চৌকি কাত করিয়া রাখ। একটি মোটা নেককিন বা ঝাড়নের চারিকোণে দড়ি দিয়া ইহার চারি পায়াতে বাঁধ। নেককিনে সমস্ত সূরুয়া ঢালিয়া দাও। নেককিনের তলার একটি বাসন রাখিয়া দাও। ইহা ছাঁকিতে হইবে না; আপনা হইতে যতটা রস পড়িবে তাহাই যথেষ্ট। কিন্তু প্রথম প্রথম কাপড় হইতে চুইয়া যে রস পড়িবে সেই রস লইয়া আবার ঐ কাপড়ের উপরেই ঢালিয়া দিতে হইবে। এই প্রকার তিন চারিবার রস লইয়া কাপড়ের উপরে ঢালিয়া দিবে। কারণ প্রথমে একেবারেই পরিষ্কার স্বচ্ছ রস পড়ে না আর খোলা রকম হয়। এই তিন চারি বার ঢালিবার পরে শেষে দেখিবে খুব পরিষ্কার রস পড়িবে।

এবারে নেবুর খোসা গুলি জল হইতে বাহির করিয়া ভাল করিয়া মুছিয়া কেল। যেন একটুও ছিঁড়িয়া না যায়। এগুলি লাজাইয়া রাখ। একমুঠ রস বড় চামচের দুই চামচ ঢালিয়া দাও। একটি হাঁড়ির ভিতরে কমলা নেবুর খোলা সোঝা করিয়া বসাইয়া দাও। প্রায় দু সের বরফ ভাঙ্গিয়া এক পোরা খুন মাখিয়া হাঁড়ির ভিতরে কমলা নেবুর খোলার চারিধারে ভাল করিয়া দিয়া দাও। হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া দাও। প্রায় মিনিট পনের পরে ইহা একটু জমিয়া আসিলে তার পরে ছথের রোঁমজ ইহার উপরে যতখানি ধরে দিয়া কমলা নেবুর বোটা দিয়া ঢাকিয়া দিবে। এবং বোটা গুলি খোলার সহিত একটি একটি ছোট বাকারির কাঠি দিয়া বিধিয়া রাখিবে যেন খুলিয়া না যায়।

১৪৮৬ । ছুধের বুর্মজ ।

—:০:—

উপকরণ।—ছুধ আধ সের, দারচিনি এক গিরা, আইসিন
গ্রাস দুই কাঁচা, বাদাম পঁচিশটা, চিনি তিন ছটাক।

প্রণালী।—বাদাম গুলি ভিজাইয়া খোসা ছাড়াত। তার
পরে পিষিয়া রাখ।

আধ সের ছুধে এক গিরা দারচিনি দিয়া মিনিট দশ গরম
কর। তার পরে আইসিনগ্রাস দিয়া আবার দশ মিনিট কাল
ফুটাইয়া ঘন কর। তার পরে বাদাম বাঁটা ও চিনি দাও।
ছুধের সহিত ভাল করিয়া মিশাও। আরো দশ মিনিট সিদ্ধ
হইয়া ঘন হইলে পর তবে নামাইবে। তিন ছটাক আন্দাজ
ছুধ থাকিবে। ইহাই কমলা নেবুর জেলীর উপরে দিতে হয়।
অথবা শুধু জমাইলেও হইতে পারে।

১৪৮৭ । পাঁটার জেলী ।

—:০:—

উপকরণ।—পাঁটার খুর-ওলা পা হাড় ও মাংস লইয়া এক
সের, কমলা নেবু বারটা, জল তিন সের, চিনি দেড় পোয়া, মুরগীর
ডিম দুটা, নূতন তেঁতুল তিন ছড়া, কাগজি নেবু একটি, বরফ
ত্ৰসের, নুন এক পোয়া।

প্রণালী।—পাঁটার পায়ের খুর লোমাদি সাক্ষ করিয়া জলে ভিজাইতে দিবে। তার পরে বাকী হাড় ও মাংস সব টুকরা টুকরা করিয়া কাটিয়া ফেল। এখন একটি হাঁড়িতে তিন সের জল দিয়া সব হাড় ও মাংস সিদ্ধ করিতে চড়াইয়া দাও। ঠিক দুই ঘণ্টা সিদ্ধ হইলে তবে নামাইবে। সূরুয়া একটি বাসনে হাঁকিয়া রাখ। হাঁড়িটা ধুইয়া আবার ইহাতেই ঐ সূরুয়া ঢালিয়া রাখ।

কমলা নেবু গুলি ঠিক অর্ধেক করিয়া কাট। তার পরে সমুদয় কোয়া গুলি বাহির করিয়া ফেল। খোলা গুলি ধুইয়া রাখ। কমলা নেবুর কোয়ার রস করিয়া রাখ।

আবার সূরুয়ার হাঁড়ি আন। তাহাতে চিনি কমলা নেবুর এক পোয়া রস, দুটি ডিম ভাঙ্গিয়া তাহার কুসুম দুটী বাদ দিয়া শর্কেদি এবং ডিমের খোলা ইহাতে দাও। তেঁতুল, পাতি নেবুর রস এবং নেবুর খোসা এই সূরুয়ার উপরে ফেলিয়া দাও। এবারে উনানে চড়াইয়া দাও। ক্রমে দেখিবে ইহার মাকধান হইতে ফাটিয়া গিয়া টগ্‌বগ্‌ করিয়া ফুটিতে আরম্ভ করিবে। তারপরে গাদ কাটিয়া চারিধারে সরিয়া যাইবে এবং মধ্যখানে পরিষ্কার জল বাহির হইবে তখনি ইহা নামাইয়া ফেলিবে।

বাকীটা কমলা নেবুর ঠাণ্ডা জেলী দেখিয়া সেই প্রণালীতে প্রস্তুত কর।

১৪৮৮ । আভার ফুল ।

—:0:—

উপকরণ।—আভা চারিটি, চিনি আধ পোয়া, দুধ আধ সের, ভেনিলা এসেন্স এক চা চামচ ।

প্রণালী।—একটি চামচে করিয়া আভার শাঁস বাহির কর । ক্রমে ইহা হইতে সমস্ত বিচি বাহির করিয়া ফেল । তার পরে ইহাতে চিনি ও দুধ মিলাও । সব শেষে ভেনিলা এসেন্স মিলাইয়া বরফ কুচি দিয়া খাইতে দাও ।

—:0:—

১৪৮৯ । আভার ফুল ।

(দ্বিতীয় প্রকার) ।

—:0:—

প্রণালী।—আভার ফুল যদি আরো ভাল রকম করিতে চাহ তো এক পোয়া রাবড়ি অথবা এক পোয়া ঘন দুধের সহিত এক পোয়া বলকা দুধ মিলাইবে । তার পরে অবশিষ্টাংশ উপরোক্ত আভার ফুলের প্রণালীতে করিবে ।

—:0:—

১৪২০ । কঁকড়ার উপরে জেলী ।

—:O:—

উপকরণ ।—ঘি-ওলা কঁকড়া ছয়টি, পেরোজ দুটি, বাগানে মশলা দু তিন ডাল, কাঁচা লঙ্কা তিনটি, গরম মশলার শুঁড়া ছয়টি, জারফল আধ খানা, গোল মরিচ শুঁড়া সিকি তোলা, দারচিনি সিকি তোলা, লব্ধ পাঁচ ছয়টি, পাতি নেবু একটি, ডিম একটি, কাতলা বা কুই মাছ আধ সের ওজনের একটি, তেড়ার খুর ওলা পা চারিটি, জল প্রায় পাঁচ পোয়া, পেরি আধ পোয়া, আইসিন গ্রাস এক কাঁচা, মাখন এক ছটাক, সুজি বা কুটীর শুঁড়া এক ছটাক ।

প্রণালী ।—একটি হাঁড়িতে এক সেরটাক জল চড়াইয়া তাঁহাতে কঁকড়া গুলি সিদ্ধ করিতে দাও । প্রায় মিনিট কুড়ি পরে সিদ্ধ হইয়া গেলে নামাইয়া জল ঝরাইয়া ঠাণ্ডা হইতে দাও । তার পরে ইহার শাঁস বাহির কর । তাহাতে যেন একটুও হাড় না থাকে । ইহার উপরের খোলাটা রাখিয়া দিবে ।

পেরোজ, বাগানে মশলা ও কাঁচা লঙ্কা মিহি কিয়া করিয়া রাখ ।

ফ্রাইপ্যানে মাখন দিয়া কিয়া মশলা দাও । আধ ভাজা হইলে কঁকড়ার শাঁস দাও । মিনিট সাত নাড়িয়া প্রায় সিকি তোলাটাক হুন দাও । তিন চারিবার নাড়িয়া নামাইয়া রাখ । এখন গরম মশলার শুঁড়া, গোলমরিচ শুঁড়া ও জারফল শুঁড়া ইহাতে দাও ।

ভাল করিয়া মিশাইয়া ফেল। এবারে কটীর শুঁড়া বা শূজি কাঠ-
খোলায় অন্ন লাল করিয়া ভাজ। তারপরে ঐ কাঁকড়ার শাঁসের
সহিত এ গুলি মিশাও। এবারে কাঁকড়ার খোলা পরিষ্কার করিয়া
ধোও। তার পরে ঐ কাঁকড়ার শাঁস দিয়া এই খোলা গুলির
অর্ধেকটা করিয়া ভর। এখন এগুলি আগুনের পাশে
রাখিয়া দাও।

এখন ইহার জন্ত জেলী প্রস্তুত কর। মাছের অঁশ ও পিত্তাদি
বাহির করিয়া পত্তা পত্তা করিয়া কাট এবং ধোও। ভেড়ার পাণ্ডলা
গরম জলে ডুবাইয়া ইহার লোম ও খুরাদি সাক করিয়া ফেল।
এখন পাণ্ডলা টুকরা টুকরা করিয়া কাট। হাঁড়িতে জল চড়াইয়া
তাহাতে ঐ পাণ্ডলা এবং মাছ ছাড়। সিদ্ধ হইয়া আড়াই পোয়া
আনাজ জল থাকিলে নামাইবে। এবারে ইহা ছাঁকিয়া ফেল।
তারপরে ইহাতে আইসিন গ্রাস, দারচিনি, লঙ্গ, নেবুর রস ■ নেবুর
খোলা, ডিমের কুস্থম'বাদ দিয়া শফেদি এবং ডিমের খোলা এইগুলি
দিয়া ছ একবার চামচে করিয়া খুব ফেটাইয়া দিবে যাহাতে ডিমের
খোলা ভাঙ্গিয়া যায় ; তারপরে অনেকবার ঢালা উপর কর।
হাঁড়ি করিয়া চড়াইয়া দাও। মিনিট দশের ভিতরে ইহার গাদ
উঠিলে এবং পরিষ্কার রসের মত জল বাহির হইলে পর আরো
পাঁচ মিনিট সিদ্ধ করিতে দিবে তারপরে জেলী ব্যাপ্তে ঢালিয়া
দিবে। নীচে পাত্রে রসটুকু সমুদায় পড়িয়া গেলে পর ঠাণ্ডা হইতে
দিবে। ঠাণ্ডা হইয়া আসিলে কাঁকড়ার খোলায় শাঁসের উপরে
চামচ করিয়া এই জেলী দিয়া দিবে। তারপরে বরফের ভিতরে
রাখিবে। তাহা হইলে ঠাণ্ডার বেশ ভাল করিয়া জমিয়া বাইবে।

এই প্রণালীতে মাংস বা চিংড়ী মাছ জেলী দিয়া করিতে পারা যায় ।

১৪৯১ । বাগী জেলী ।

—:O:—

প্রণালী।—জেলী উদ্ধৃত থাকিলে তারপর দিন এই প্রণালীতে প্রস্তুত করিলে আবার ঠিক টাটকা হইয়া যাইবে ।

প্রথমে জেলীটা একটি বাসনে করিয়া নরম আঁচে গরম করিয়া গলাও । তারপরে ইহা বরফের উপরে রাখিয়া একটা কাঁটা করিয়া খুব ফেটাও যে অবধি না ফেনার মত হইয়া যায় । তারপরে একটা ছাঁচে ঢালিয়া বরফের ভিতরে রাখিয়া জমাও ।

১৪৯২ । সহজ জেলী ।

—:O:—

উপকরণ।—জল পাঁচ ছটাক, আইসিনগ্রাস আধ ছটাক, চিনি দেড় ছটাক, কমলা নেবুর রস আধ পোয়া, শেরি দেড় ছটাক ।

প্রণালী।—আইসিনগ্রাস গুলি পাঁচ ছটাক জল দিয়া ভিজাইয়া দাও । কমলা নেবুর রসের রস করিয়া রাখ ।

এবারে হাড়িতে ঐ ভিজান আইসিনগ্রাস জল-শুক ঢাকিয়া দাও। অমনি চিনি দাও। প্রায় পনের মিনিট আন্তে আন্তে সিক্ত হইয়া গলিয়া গেলে পর কমলা নেবুর রস ও শেরি দিবে। এবারে ফুটিয়া গাদ উঠিতে আরম্ভ হইলে পরে একটি ফ্রান্সেলের জেলী ব্যাগে ঢালিয়া দিবে। তারপরে এই রস ছাঁচে রাখিয়া বরফে ঠাণ্ডা করিয়া খাইতে দিবে।

১৪৯৩। জেলী ক্রিম।

—:O:—

প্রণালী।—পূর্বোক্ত প্রণালীতে জেলী প্রস্তুত করিয়া রাখ। দেড়-পোয়া রাবড়ি আনিয়া খুব ফেটাইয়া মোলায়েম কর। ইহাতে এক চা চামচ ভেনিলা এসেন্স মিশাও। তারপরে ছাঁচের চারিদিকে জেলী রাখিয়া একটি শক্ত পিচবোর্ড দিয়া বেড়া দিয়া দাও, যাহাতে মধ্য স্থলে ঐ জেলী গড়াইয়া না আসে। তারপরে মধ্যস্থলে ঐ মালাই রাখ। ছাঁচের চারিধারে বরফ দিয়া রাখ।

১৪৯৪। লুডকি।

—:O:—

উপকরণ।—দই এক সের, জল দেড় সের, চিনি তিন পোয়া, পাতি নেবু পাঁচ ছয়টা, কমলা নেবু চারি পাঁচটা, খোলাপ জল তিন ছটাক।

প্রণালী।—একটি বড় গাঢ় পাত্রে দই, চিনি ও জল একত্রে মিশাও। তারপরে ইহাতে পাতি নেবুর রস মিশাও। একটি পাতলা কাপড়ে ছাঁকিয়া ফেল। কমলা নেবুর কোয়া ছাড়াইয়া তাহার রস ও শাঁস ঐ ছাঁকা দইয়ের উপরে ঢালিয়া দাও। এবারে বড় এক ডেলা বরফ দিয়া ঠাণ্ডা কর।

থাইতে দিবার সময় ইহাতে বরফ কুচি দিয়া ভবে দিবে।



ষড়ত্রিংশ অধ্যায় ।

টেবিলের সাজ ।

—:O:—

আমাদের দেশে অনেকের একটা ধারণা আছে যে চৌকিতে বসিয়া টেবিলে আহার করা বৃদ্ধি একটা বড় গর্হিত কার্য । টেবিলে খাইলেই বৃদ্ধি ধর্মভ্রষ্ট হইতে হয় । কিন্তু ইহা অন্ধ সংস্কার মাত্র ।

ভারতবর্ষের কোন কোন অঞ্চলে টেবিলের ত্রায় মঞ্চের উপরে আহার করা প্রথা আছে । আসানে বড় লোকেরা খুয়া দেওয়া পিঁড়িতে বসিয়া “বেড়া-কাঁহিতে” ভাত খায় । বেড়া কাঁহিটা ঠিক ছোট টেবিল বলিলেই হয় । ইহার তিনটা পায়া থাকে ; মধ্যখানে খালা রাখিবার স্থান আর চারিপাশে বাটা রাখিবার অল্প গোল গোল স্থান থাকে । ইহা প্রায় এক হাত কি দেড় হাত উচ্চ হয় । সচরাচর এগুলি কাঁসার তৈয়ারী হয় । ধনীগৃহে কারুকার্যখচিত রূপার বেড়া কাঁহি ও ব্যবহৃত হয় ।

ইউরোপীয়েরা চৌকিতে বসিয়া টেবিলে আহার করিয়া থাকে । কিন্তু ভারতবর্ষবাসীরা ভূমে বসিয়া কাঁসার খালা বা পাথর অথবা

কলার পাতায় খায়। যুরোপীয় প্রণালী অনুসারে চলিতে গেলে যুরোপীয় প্রণালীতে টেবিলে বসিয়া খাওয়াই শ্রেয়ঃ।

যুরোপীয় স্ত্রী পুরুষে যে প্রকার আঁট সোঁট কাপড় পরে, তাহাতে তাহাদের নীচে চাপটিথেনে বসিয়া আহার করা চলে না। আমাদের স্ত্রী পুরুষের পরিচ্ছদাদি সবই আলখালা। গ্রীষ্ম প্রধান দেশের উপযোগী, সেই জন্য আমাদের দেশীয় প্রথা আমাদের পক্ষে সুবিধা হয়। ইংরাজ রাজত্বে কাজে কর্তে ইংরাজদিগের মত আমাদেরও দেশীয় পরিচ্ছদের পরিবর্তে ছাঁটা ছোঁটা আঁট সোঁট কাপড়-পড়িতে হয়; সেই স্থলে এইরূপ নীচে সুখাসনে বসিয়া আহার করা অতিকষ্টকর হইয়া উঠে।

ইংরাজী খাবার খাইতে গেলে টেবিলে খাওয়ায় অনেক সুবিধা আছে। টেবিলে খাওয়ার বন্দোবস্ত হইলে খাবার জিনিশ বড় একটা নষ্ট হইতে পার না। আমাদের দেশীয় ধরণে খাইতে গেলে অত সরঞ্জামের দরকার নাই, হাল্কা কাম—একটা কলাপাতা বা খালা ও এক খানা আসন হইলেই আমাদের যথেষ্ট। কিন্তু বিদেশী প্রথায় খাবারের পূর্বে অনেক জিনিশের জোগাড় যত্ন করা চাই। দেশীয় প্রথানুসারে পাথরে বা থালায় আগা গোড়া খাবার সাজাইয়া দেওয়া হয়। তাহাতে আমরা হাতে করিয়া খাইতে খাইতে সেই হাতেই সমস্ত তরকারী উঠাইয়া লই, হয় তো যতটা তরকারী দেওয়া হইয়াছে ততটা তরকারী খাইতে পারা গেল না; কিন্তু উচ্ছিষ্ট হওয়াতে সে সকল বাকী জিনিশ পরিত্যক্ত হইল। তখন সে খুলি লইয়া অক্লেশে নর্দস্য ফেলিয়া দেওয়া হইল। এই প্রকারে কিছু জিনিশ যে নষ্ট হয় তাহার ঠিকানা নাই। কিন্তু এই টেবিলে

খাইতে হইলে হাতের পরিবর্তে সমুদয় কাঁটা চামচে খাইতে হয় । ভিন্ন ভিন্ন ব্যক্তির ভিন্ন ভিন্ন পাত্র বা ডিশ থাকে । আহার করিবার প্লেট ও চামচ কাঁটা স্বতন্ত্র । সুতরাং আহারাদির পরে ডিশে যাহা বাঁচিল তাহা উচ্ছিষ্ট হইল না । সেই সকল খাবার ইচ্ছামত অল্প পাঁচ জনেও খাইতে পারে অথবা রাঁধুনীকে বলিলে সেই সকল ব্যঞ্জন হইতে আবার অল্প প্রকার খাবার রাঁধিয়া দিতে পারে । টেবিলে খাওয়ার ইহাই এক বিশেষ সুবিধা—যে খাদ্য সামগ্রী বড় একটা ফেলা যায় না ।

টেবিল সাজান ।—প্রথমে টেবিলে একটি শুভ্র চাদর বিছাইতে হইবে । তাহার পরে যত জন লোক খাইবে সেই অনুসারে টেবিলের চারিদিকে প্লেট, চামচ কাঁটা ও ছুরি সাজাইয়া খাইতে হইবে । ডান ধারে জলের গ্লাস ও মুখমোছা তোরাণে রাখিতে হইবে । ইহা ছাড়া মুনদানী, সসদানী প্লেটের কাছাকাছি রাখিতে হইবে যে খাইতে খাইতে আবশ্যক মতে হাত বাড়াইয়া লইতে পারা যায় । তারপরে ফুল বা সবুজ গাছ পাতা দিয়া টেবিল যতটা পার মনোমত সাজাও । খাবার টেবিল ভাল করিয়া সাজাইবার অভিপ্রায় এই যে খাবার সময় রসনার তৃপ্তির সঙ্গে সঙ্গে চক্ষু প্রভৃতি অন্যান্য ইন্দ্রিয়ের ও তৃপ্তি সাধন হইবে ।

কাঁটা চামচ ।—ডান হাতে চামচ বা হাতে কাঁটা ধরিতে হয় । কারী ভাত প্রভৃতি খাবার কাঁটা চামচে খাইতে হয় ।

যখন চপ, রোস্ট প্রভৃতি শুষ্ক খাবার খাইতে হইবে তখন চামচের দরকার নাই ।—ছুরি কাঁটার দরকার । ডান হাতে ছুরি, বাঁ হাতে কাঁটা ধরিতে হইবে ।

প্রাত্যহিক খাবারে বড় বড় চামচ টেবিলের উপরে রাখিয়া দিতে পার। তাহা না হইলে কোন বিশেষ ভোজে প্রত্যেক খাবার ডিশে একটি একটি চামচ দিয়া দিতে হয়।

চাকরকে (খানসামা) প্রত্যেক ব্যক্তির বা দিকে খাবারের ডিশ ধরিতে হইবে। এবং আহার কারী ইচ্ছামত চামচে করিয়া তাহা হইতে খাণ্ড-সামগ্রী তুলিয়া লইবেন।

এক একটা প্রধান মাংসের ডিশের আনুসঙ্গিক রূপে দু'তিন রকমের অনুরোধন বা শবজীর ডিশ প্রভৃতি আনুসঙ্গিক ডিশ গুলি থাকে; সে স্থলে দুই জন লোক পরে পরে সেই কয়টা ডিশ একেবারে ধরিলেই ভাল। কারণ প্রধান মাংসের ডিশে লইবার পরেই ঠিক অনুরোধী অনুরোধনের ডিশ গুলি লইতে পারিবে। সর্ব শেষে পুডিং প্রভৃতি মিষ্টি খাইবার জন্য ছোট চায়ের চামচ ও ছোট (কোয়ার্টার) প্লেট দিতে হইবে।

টেবিল সাজাইবার সময় প্রথমে প্লেট উপর করিয়া সাজাইয়া যাইতে হইবে। তারপরে ইহার ডান ধারে ছুরি বা ধারে কাঁটা আয় প্লেটের উপর দিকে মাঝারি ও ছোট চায়ের চামচ রাখিতে হইবে।

প্রত্যেক ভিন্ন ভিন্ন ডিশ দিবার সময় প্লেট, কাঁটা, চামচ সমুদয় বদলাইয়া দিতে হয়। সেই জন্য দু'তিন সেট করিয়া প্লেটাদি সবজাম পূর্ব হইতেই গুছাইয়া রাখিবে। এই বদলানর সঙ্গেই এই সকল বাসন ধুইবার জন্য একটি লোক (বশালজী) রাখিতে হইবে। একখানি সাবান বা বেশন, গরম জল, এক টুকরা কাপড়, তাহা ছাড়া, কাড়ন, তো দু'তিন খানা রাখিতে

হইবে । এই গুলি বাসন ঘুইবার সরঞ্জাম । প্লেটাদি বাসন মোছা
হইয়া গেলে কাড়ন গুলি প্রত্যহ সাবান দিয়া ঘুইয়া দিতে হইবে ।

আহাঙ্গাদির পরে প্রত্যেকের সম্মুখে এক একটি পিরিচের
উপরে আধ বাটী জলের সহিত এক একটি হাত ধোবার বাটী
বসাইয়া দিয়া যাইবে । নিজেরা সেই বাটী নামাইয়া পিরিচে
ইচ্ছামত ফল খাইবে এবং তারপরে বাটীতে হাত ধুইবে ।

সপ্তত্রিংশ অধ্যায় ।

ক্রমণী ।

—০—

১

চিকণব্রণ

ট্যাংরা মাছের করম্‌চা দিয়া ঠু

চিকন্ কাটলেট

(আলু সিদ্ধ) *

মটন কারী

ভাত

কাষ্টার্ড পুডিং

২

মটন্ ব্রথ

মটন্ বুলি

* ক্রমণীতে যে যে স্থানে ব্র্যাকেট চিহ্ন দেখিবেন সেই ডিশ ওলি অনুশ্রাশন ডিশ বলিয়া বুঝিবেন ।

(সিম বরবটী ছেঁচকী)

মুরগীর কারী

খিভাত

কাষ্টার্ড বেক পুডিং

৩

ক্রিমার সুপ

বাগদা চিংড়ীর কাটলেট

(টোমাটো সস

ম্যাশড আলু)

ব্লাইস কাটা হ্যাশ

বাঁধাকপির চিমচিম

মুরগীর নোপেরোজা

গরম ভাত

ফ্রেন্সের টার্টলেট ।

৪

কই মাছের ঠু

মটন রোস্ট ।

(আলু সিদ্ধ, কলাই শুটি সিদ্ধ

শসার স্লামাড)

হিলু স্থানী কারী

জর্দা পোলাও

বোদের পুডিং

৫

ত্রেন ত্রথ
 মাছের গ্রীল
 হাঁসের কাবাব
 (আলু সিপেট ভাজা)
 মটন কারী
 ভাত
 লাউয়ের পুডিং

৬

জুলিধান সুপ
 বড় রুই মাছের ফ্রাই
 (একোভি সস)
 মুরগীর গ্রেভি কাটলেট
 (আলু ভাজা)
 পায়রার পাই
 আনারসের মিষ্টি পোলাও।

৭

ভার্মিসিলি সুপ
 সিক্ক মাছ এবং তুধের সস বা মেওনিস্ সস
 মটনের কলার

ফরাশবিন, কলাইঙটি সিদ্ধ)

ফেনি মিনস

ফুটীর ভেনিলা পুডিং

আনারসের জ্যাম ।

৮

মেকেরনী সুপ

মাছের গ্রীল

আণ্ডা কাবাব

শসার স্যালাড

হারিকট মটন

মুরগীর কাণ্ট্রি কাপ্তেন

ভাত বা লুচি

টিপসি পুডিং

৯

মোরলামাছের হ্যাশ

ছুরানি কাবাব

(বেগুণের চাটনী)

মটনের ক্রাসচপ

(পান্নি শাক ভাজা

আলুসিদ্ধ)

গল্‌দাচিংড়ীর মালাই পোলাও

বাদামী কারী
ছানার পুডিং ।

১০

মূলুকতানি কারী সুপ
(ভাত)

কইবয়েল ও একোভিসস
পেপার পট
মুরগীর হাঁড়ি কাবাব
মাংসের মালাই কারী
আখনি পোলাও
পুদিনার চাটনী
ভামিসিলি পুডিং

১১

মটনের আইরিশ ষ্টু
পছন্দ কাবাব
(বাঁকাখানা কুটী)
পেরিশিয়ান ছেঁচকী
ব্রেন ফ্রিটার
(ফঁডাটিশো)
মুরগী পোলাও

(কাশ্মিরী চাটনৌ)

মিষ্টিমা বিবিকা

১২

চিকন ব্রথ

নেবু দিয়া মাগুর মাছ ভাজা

চিকন কাটলেট

(আলু ভাজা)

পাঁউরুটীর ভেনিলা পুডিং

১৩

পাতলা পাঁউরুটীর ক্রুটো

(জারক নেবু নোনা জলপাই)

জুলিয়ান স্মপ

ভেটকী মাছ বয়েল

(মেওনীস সস)

হট ক্র্যাব জেলি

মুরগীর গ্রেভি কাটলেট

মটনের হাঁড়িকাবাব

বড়মাছের কচুরি

বাটার কাবাব

(চাকা আলু ভাজা

ভুৰ্কা লক্ষা শুঁড়া
পাতি বা কাগজি নেবু)
সিৰাজি পোলাও
ভেড়ার কোন্দা
উফস্ আলানি
(বাদামের ওয়েফার বিস্কুট)

১৪

দুধ দিয়া পাঁটার সুপ
মাছের ডিম ফিটার
আণ্ডা বাটাউ
টোমাটো চিকন রোষ্ট
সি-পাই
আলু মেথেলা
খিচুড়ি
এলবার্ট পুডিং

১৫

কুটী মাখন
হ্যামের গ্লাইস স্যাণ্ডউইচ
মাছের সিংগাড়া
সুইস কেক

সপ্তত্রিংশ অধ্যায় ।

সন্দেশ

রসগোল্লা

চা

আইসক্রিম

১৬

কুটী

মাখন

মাংসের কচুরি

পটোলের দোন্না

পাউণ্ড কেক

চা বা কফি

১৭

চিংড়ীমাছের সূপ

ষোল ফিলেট

(চিংড়ী মস)

মটর চপ

(আলুসিদ্ধ, টোমেটো স্যালাড)

পাতিহাঁসের দমপক্ক

দ্বারিকানাথ ফির্নি পোলাও ।

১৮

কুইমাছের তেমতি দিয়া সূপ

বড় কুইমাছের ফ্রাই

আমিষ ও নিরামিষ আহার ।

(সস পোয়া ব্রেড)

রাজহাঁস রোস্ট

(আলুর সিপেট ভাজা

আর্টি চোক সিদ্ধ

(এপেল ষ্টু)

কলেজ পুডিং

১৯

বাদামের সুপ

কুইমাছের বামি ।

কচ্চপের চপ

(আলুসিদ্ধ বিটের স্যালাড)

টোমাটো চিকন সান্না

(ডিংড়ী স্যালাড)

বিটপালং শাকের এক্সাং

মটনের কাটলেট

বেগুনের ভর্তা ' শসার সস

পায়রার পাই

জল গুজিয়ার পোলাও

মুরগীর কোর্মা কারী

ছানার পুডিং ।

২০

হজমী জল

পার্বাতিয়া

হ্যাম ও আগু ভাজা

সপ্তত্রিংশ অধ্যায় ।

মুভার্ড মস

মক টার্টল সুপ

ক্রীমড সোল

মাছের আলুর চপ

(পেরোজের স্ফালাড)

শ্রামী কোপ্তা কাবার

পোর্ক চপ

মুরগীর হিন্দুস্থানী কাবার

মটন রোট

কুলকপি সিদ্ধ

আলু সিদ্ধ

গোয়াজা ভেলী

সাইপ

(সিপেট আলু ভাজা)

আলুর পাই

বোম্বাই কারী

পোলাও ।

আশ্বানী পুডিং

আনারসের কুন্নি ।

২১

ইলিশ মাছের ট্রামফ্রাডু

আলুদিয়া মুরগীর বয়েল

(হাম ভাজা)

ভুনি খিচুড়ি

চিংড়ী মাছের মালাই কারী

পুদিনার চাটনী

মিঠা আনারস ।

২২

ভার্মিসিনি সূপ

হাঁসের ডিমের ব্রাউন ছু

ভাপা ভেটকী (কাষ্টার্ড সস)

মটনের গ্রেভি কাটলেট

(মুগের বেগনি সিমাই আলু ভাজি)

মুরগীর তুর্কি কাবাব

গুলেলী কোস্তা

ল্যাম্ব রোস্ট

(পালম শাক ভাজি শসা ও টোমাটো স্যুলাড)

ক্রমেস্বি (ব্যাশড আলু)

মাজাজী আসাড়ী কারী

ভাত

কাঁচা আমের কাশ্মিরী চাটনী

আইস পুডিং

২৩

কটীর কুটে। (অলপাইয়ের পিকল
অয়েস্টার)

ডিম দিয়া মলুকতানী সূপ।

কাঁকড়ার খোলা পিটে (হটক্র্যাব)

কেলেডে পোয়াস

ফ্রাঁজ জেলেডে পোয়াস
 বাহাহর কাবাব পেপারকার্টনেট
 পাতি হাঁস রোষ্ট
 (হাম ভাজা শসার সলাড)
 কোপ্তা প্যাটি
 জয়পুরী কোর্মা নিমকি পোলাও
 প্রসের টাট কাঠোড়
 ফল ।
 পনির

২৪

রুই মাছের ভেমতি দিয়া সুপ
 ভাতত দিয়া ইলিশ ভাপা
 আলুর ফ্রেঞ্চ ষ্টু
 টও টও বড় রুই মাছের ফ্রাই
 মাছের ডিম ফ্রিটার বা কার্টনেট
 মাছের দম্পক
 লজদানি
 মাছের হুসনি কারী ছানার পোলাও
 ভেটকী মাছের কোপ্তা পুডিং
 ঠাণ্ডা জেলী ও বাম্বজ
 ফ্রুট

২৫

চিতল মাছের ঠুঁ বিলাতী বেগুন দিয়া
 মাছের সিক কাবাব
 ব্রেডিং চপ মুরগীর কাটলেট
 ডে মুঁট আলানুবেজ
 মটনের হাঁড়ি কাবাব
 দোন্না সিরাই
 টার্কি রোস্ট হাম ভাজা
 মুজির হালুয়া
 কাষ্টাড
 ফল

২৬

লাল কুমড়া দিয়া ভাতের সুপ
 বাগ্‌দা চিংড়ির কাটলেট
 (আলু সিদ্ধ পালম ভর্ত্তা)
 মুরগীর ফার্সি গ্রীল
 (বেগুনের দোন্না)
 কুচা চিংড়ীর বারাহ
 (আলু ভাজা)
 পাতিহাঁসের ডেভিল

হাশনি কারী মাংসের ইংরাজী পোলাও
ক্যাবিনেট পুডিং

২৭

নারিকেলের সুপ
পোয়াস মুলে চিংড়ী মস
সুফ্রে ও কেমোল
মাংসের ভিনিগর চপ
কলাইওটি সিদ্ধ
চিকন কাটলেট (টোমাটো মস)
আদা দিয়া মুরগী বয়েল
মটন বুলি
পুদিনা মস
ফুফু পোলাও কোন্দী
রোলি পোলি পুডিং
পনির টোট

২৮

জুলিয়ান সুপ
ক্রেপ ডা পোয়াস
কই মাছের ষ্টু
মটন ষ্টেক (টোমাটো স্যানাড)

সোহনী জাম
মোটের ফেরিজি
মানী কোপ্তা
হাসের কাবাব
পুঁয়ের বিরানি কারী
ছানার মজা

বি ভাত

২৯

মটন ত্রখ
মোরলা মাছের ছাশ
মটন বুলি
মুরগীর ফিলেট
(বেগুণের মিচ পেরাজের স্যালাড)
মুরগী দিয়া মুগের ডাল পায়রার অমৃত আঞ্জা
ভাত
নারিকেল পুডিং

৩০

ভেড়ার মাথার সুপ
ভেটকী মাছের গ্রেভি কাটলেট
মুড়া ভাজা
আণাপি

টোমাটো চিকন রোষ্ট

ল্যাগবেক

কচ্চপের আইরিশ ষ্টু

ঝাল ফেরিজি

মুরগীর খীরমীচ পোলাও

বোঁদের পুডিং

৩১

কিডনৌ সূপ

সামন কাটলেট

(চিংড়ী জালাড কলাই শুটি সিদ্ধ)

মুরগীর ব্রাউন ষ্টু

সিক কাবাব

মলিনা কুটী

মিশরি

ভাতের ভিচামেল সস

ব্রাউন ষ্টু

কীর ভাত

৩২

ক্রিমার সূপ

কালভেইস মাছ বয়েল

ও নোস্তা ছেলী

(আণ্ডা শসা)

মটন চপ

(আলু, কলাই শুটি ও কপি সিদ্ধ)

শসার স্যালাড)

কোয়েল রোট

(আলুর সিপেট ভাজা)

মুরগীর কোন্দা

কোণ্ডা পোলাও

এলবিয়ান পুডিং

চকোলেট ক্রিম

ফল ।

৩৩

হোয়াইট ব্রথ

বাটার সস

কিড রোট

(বিটের স্যালাড আলু ও বরবটী সিদ্ধ)

আলুর চপ

মুরগীর কারী

পরম ভাত

করনফ্লাওয়ার পুডিং

(মার্মালেড সস)

সপ্তত্রিংশ অধ্যায় ।

৩৪

আণ্ডা মটন

কুটী টোট

মাখন

মটন ডেভিল

ভূনি খিচুড়ি . বুনানু

পুদিনার চাটনি

ফল

৩৫

নাগুর মাছের সুপ

বাচা মাছ কুই

মুরগার গ্রীল

কুর্কিট

মটন পাই

মজিনা

আনারসের টাট

কাষ্টাউ

৩৬

মেকবণি ও পনির

পাঁউরুটি ~~ভাজা~~

এবং নিরামিষ আহার।

ম্যাও উইচ
মটনের প্যাটি
বোন কাস্তিয়ান
মুইস কেক

৪১

৩৭

কচী

মাখন

ক্যাম

শাদা শিদা আমলেট
মাছের ডিমের ম্যাও উইচ
মাছের লবঙ্গানী
মাতলা ভাজা
জিলপি
চা
আইসক্রিম

৩৮

মুচি

খুরি ভাজা
বেগুন ভাজা

পটোল ভাজা

ডিমের ছোঁকা

আলুর চপ

মটনের শ্লাইস কাটা ছাপ

মাংস দিয়া সুপের ডাল

পাঁটার বাহুলা

কাঁচা লঙ্কার চাটনৌ

আনারসের মিঠা খাটো চাটনৌ

প্যান কেক

চিনির ঠোঙার কাষ্টার্ড পুডিং

৩৯

কানুন্দি মাছ

সোহনী কাম

ল্যাম্ব রোস্ট

ব্রাউন সস

পেরিশিয়ান ছেঁচকী

ডুমুরিরা পোলাও

৪০

শবজী সুপ

ডিমের আমলেট

মিছা মাছ

বেগুণে চপ
মেকেরনি ও টোম্যাটো সস
টাংরা ছাতু ভাজা
ডিমের পাক
ছানার পোলাও
ডিমের কারী
কাষ্টোড' পুডিং
বাদামের বাম'জ

৪১

চিকন্ ব্রথ
নেবুদিয়া মাগুর মাছ ভাজা
চিকন্ রোস্ট
সাবুর পুডিং

৪২

বালি' ব্রথ
মাছের গ্রেভি কাটলেট
কচ্চপের ষ্টেক
(পেয়ারার স্যালাড)
কচ্চপের কোপ্তা কারী
পরেটা

কাঁচা আমের লক্ষী আচার
ক্ষীরের আমলেট
ভেনিলা ক্রিম

৪৩

হজপজ
কাঁকড়ার কাটলেট
শসার সস
টোমাটো দিয়া মুরগীর ডাঙা ঝুঁ
হরিণের মাংসের অনুরূপে ভেড়ার মাংস
পুর পনির
লাউরের পুডিং
আমের ফুল

৪৪

মক টাট'ল সুপ
চিকন ও চিংড়ী মেরনেস
মটন বুলি
ক্রাথ চপ
মিষ্টি পোলাও

৪৫

কারি সুপ

মাছের প্যাটি

সুগমীর হাঁড়ি কাবাব

বাষাক্ৰুটি

পছন্দ কাবাব

রাজ হাঁসের কাবাব

(টেপারি জ্যাম

আলুর সিপেট ভাজী)

কাণ্টি, কাস্টেন

ভাত

আনারসের টাট

কাষ্টার্ড

৪৬

বালি দেওয়া ত্রণ

চিকেন পিশপাশ

জেলী

৪৭

কটী মাখন

নেবুর রস ও সার্ডিনয়াছ

ভেজিটেবিল সুপ

মাছের মারিনেড বা

মাছের কচুরি

চিকেন মাকারনি

বটন চপ

(আলু সিং ~~.....~~)

গেম (আলু ডাভি)

জেলী

টিপসি পুডিং

৪৮

পিসুপ

ভার্মিসিনি পোলাও

বেগুন ভর্তা

বেশন দিয়া কুমড়া ভাজা

চিকনের মালাই কারী

ভার্মিসিনি পায়েস

দৌদল

৪৯

ওটমিল প্রিয়জ

মসুর ডালের সুপ

মালাই ভুনি খিচুড়ি

মাছ ভাজা,

চিংড়ী পাত পোড়া

ভাতের পরমায়

বাদামের বরফি

৫০

আদার চাটনি
মটর ডালের শূণ
কুটির সিপেট ভাজা
মাছের কাটলেট
মুরগীর পেটে ভাত
মেটেদুদোপেরাজা
কোণ্ডা পোলাও
সরু চাকলী ও শুড়
লুড়কি

৫১

চিজ স্নাওউইচ
প্যান ফ্রাষ্ট
কড়াই ওটির কচুরি (দশমবড়া)
কিমমিসের চাটনি
ছানার প্যান কেক
চা

৫২

কুই মাছের মাথার ট্রায়ফুড
গরম ভাত মাখন-মারা খি

ইলিশ মাছ ভাজা
ভেঁমতি দোয়া রসা
বিট পালম শাকের এক্সাৎ
চিংড়ার বর্ষ পোলাও ইলিশ মাছের দই মাছ
আমের ফুল
ফল ।

৫৩

গরম পাপড় ভাজা
লুচি
ভিজা কাঁচা মুগের ডাল
শসা
কাঁচা লক্ষা
বেগুনের কলজি আলু পটোল ভাজা
লাল কুমড়া ও কাবলি মটরের ছোকা
মালিকা সঁ
রুই মাছের শুভেল কোণ্ডা
মুড়া দিয়া ছোলায় ডাল
আনারস দিয়া মুগের ডাল
ইলিশ মাছ ভাপা
বাগদা চিংড়ীর চম্চম
পটোলের দোয়া কারী
কচি পাটোর বাঙ্গলা

পোলাও

ইলিশ মাছের দইমাছ

আমসব্বের চাটনৌ

আদার চাটনৌ

মিষ্টি দই

রাবড়ি

ছোলাব ডালের কচুরি

শমেশা ।

সর পুরিয়া

আবার খাব সন্দেশ

অমৃত জিলপি

পানতোয়া

খাজা

ফল

৫৪

গরম ভাত

মাখন-মারি। বি

ইসের ডিমের একু

• ডিম দিয়া বেগুন ভর্তা

নিশি আমড়া ও লাল শাক দিয়া চিংড়ি-

কারী

চালতার গুড় অমল

৫৫

আমের জিরক

পাপড় ভাজা

ঝুরি ভাজা

বাদাম দিয়া আলুর সুপ

ডাল-মাছা

বেশনের কটী

মোচার আলুর চপ ডুমুরের কুর্কিট

জাফরানি ভুনি খিচুড়ি

ছানার কারী মিঠা দিল খোস

আলুবথুরার চাটনৌ লঙ্কার আচার

ছানার বাটী পায়েস

ফুলিয়া ।

৫৬

ভার্মিসিলি সুপ

ভেটকী মাছের সসা মাছ

গলন্দা চিংড়ীর হাঁড়ি কাবাব

আলুর চপ

কিড বয়েল কেপার সস

পিজন পাই

ফুফু পোলাও হট কারী

কলার ফিটার কাষ্টার্ড

পেস্তার কুলি বা আইসক্রিম

পরিভাষা ।

অকুলান—কুলার মা, কম পড়ে

অনুবন্ধন—ট্রাসিং ; যোজন ক্রিয়া ।

অনুপ্রাশন—প্রধান খাবারের আনুষঙ্গিকরূপে যে খাবার দেওয়া হয়—যেমন রোটের সঙ্গে শবজী দেওয়া যায়—এস্থলে শবজী মটর রোটের অনুপ্রাশনরূপে ব্যবহৃত ।

আদপে—আদৌ ।

আনাড়ি—আদক ; অনভিজ্ঞ ।

আসবাব—দ্রব্য সামগ্রী ।

আঁতরী—অত্র, নাড়ী ভুড়ি ।

এক দফা—এক বার ।

এলো মেলো—অগোছাল ।

কাতরি—জল গরম করিবার পাত্র বিশেষ ।

কায়দায়—আয়তানীনে রাখা ।

কুসুম—ডিমের লাল অংশ ।

কাই—মাংস কষিবার কালে মশলা আটা আটা চট্‌চটে হইয়া গেলে তাহাকে কাই বলা যায় ।

কজী—অঙ্গের সংযোগ স্থল ।

কিনারা—ধার ; পার্শ্ব ।

ক্রোম—বিস্কুট বা পাউরুটির শুঁড়া বাহা কাটলেট, চপ ইত্যাদিতে লাগে ।

কাঁই—তেঁতুল বীচি ।

কসাই—মাংস ব্যবসায়ী ।

খরিদার—ক্রেতা যে ক্রয় করে ।

খাঁটি—বিশুদ্ধ ; কোন ভেজাল মিশ্রিত না ।

খুঁটি—পালকের অঙ্কুর ।

খুঁটি—কাঠের দাড়ি ; চৌকীর পায়া ; ঘরের থান ।

খন্ খন্—জল খুব ফুটিবার কালে যে আওয়াজ হয় ।

খালি—কেবল ।

খুশ্কি—লুচি, রুটী বেলিবার কালে যে শুক্ক ময়দা স্বাদ্য হয় তাহাকেই ময়দার খুশ্কি বলে ।

গাঁধর চর্কি—কাঁচা মাংসের ভিতরে ফ্যাকাসে লাল রং এর দুর্গন্ধময় যে চর্কি থাকে তাহাকে গাঁধর চর্কি বলে । ইহার ভিতরে অনেক সময়ে ছোট পোকা পর্যন্ত দেখিতে পাওয়া যায় ।

গাঢ়—ঘন হওয়া ।

গতি—মাছের পিঠের দুই পার্শ্বের মাছকে গাঁতের মাছ বা পাদার মাছ বলে ।

গড়াইয়া দেওয়া—ইংরাজীতে বাহাকে Roll করা বলে ।

ঘর করিয়া—কিছু বাঁচাইয়া, সঞ্চয় করিয়া ।

ঘোলা—অপরিষ্কার ।

ঘুঁটিতে থাকা—ঘুঁটনি বা হাতা দিয়া নাড়িতে থাকা ।

স্বমিষা—স্বর্ণ করিয়া ।

চিনিয়া—ভাল কি মন্দ তাহা জানা ।—যথা “পচা কি তাজা ডিম
চিনিয়া লওয়া ।”

চট্‌চটে—রস হাতে লাগিলে ঘেরপ চট্‌ চট্‌ করে ।

চিক্‌ণা—চর্কি ।

চিক্‌ণ ভাব—মসৃণতা, চক্‌ চকে ভাব, উজ্জল্য ।

চাকি—বাহাতে রুচী, লুচি বেলা হয় ।

চেরা—চির কাটা ।

চিটা—চট্‌ চটে, আটা আটা ।

চপার—মটন চপ প্রভৃতি খুড়িবার ছুরি বিশেষ ।

ছাঁট ছোঁট—ছ্যাঁচড়া ; বড় রাং বা যে কোন মাংস হইতে
কাটলেট চপাদির মাংস বাহির করিয়া তাৎপরে যে
সকল রুগ, পেটি চর্কি সংযুক্ত মাংস, হাড় বাহির হয়
তাহাকেই ছাঁট ছোঁট বলে ।

জোগাড়—আয়োজন, সংগ্রহ ।

জমা—সংহতি ।

জিফির—জলের কণা ।

জর্দা—ডিমের হাল্‌দে অংশ ; হাল্‌দে রং ।

জাল—অগ্নিতে পাক করা, যেমন দুধ জাল দেওয়া ।

ঝামা—ইঁটের ঝামা ।

ঝাঁকো—আগুনের উত্তাপে ।

টকিয়া যাওয়া—টক বা অন্ন হইয়া যাওয়া ।

টগবগিয়া—পরম জল ফুটিবার কালে ঘেরপ টগবগ করে ।

ঠুকিয়া—অল্প আঘাত করিয়া—যথা ডিমটা ঠুকিয়া ভাঙ্গা ।

ডোল—বালুতি, জল তুলিবার পাত্র বিশেষ ।

ঢিলা করা—আলগা করা ।

ঢিমা—মৃদু, নরম ।

তাজা—টাটকা ।

তলানি—যাহা পাত্রে তলায় পড়িয়া থাকে ।

তলা—তল দেশ ।

তার বাঁধিয়াছে—রসের তার বাঁধা ।

তেড়চা—তির্য্যক, বক্র ।

তারিফ—কৌশল, নিপুণতা ।

তেলা তেলা—মসৃণ ; তৈলবৎ ।

তাল পাকাইয়া—ডেলা বাঁধিয়া ।

থেসা—মরদা থেসা ; খুব মর্দন করা ।

হরসা—আধ-পচা ।

পাখনা—ডানা ।

পেটী—মাছের পেটের দিকের মাছকে পেটী বলে। মাংসের
মধ্যে যে সকল চামড়ার জায় মাংস থাকে তাহাকেও পেটী
বলে ।

পিট্‌নী—যাহার দ্বারা মাংসাদি পেটান হয় ।

পুরু—মোটা ।

পোঁটা—মাছের তেল ।

প্রসাধন—ড্রেসিং ; সাজান ।

পছরা—কুচিকা দ্বারা লেপন । ঘিয়ের পছরা

পস্তা—প্রশ্বে কাটা, খণ্ড খণ্ড করিয়া কাট ‘মাছ পস্তা কাট’ ।

ফুল্কো—মাছের ফুল্কো মাছের কান্‌কোর নীচে চিকুনির স্থায়

যে লাল মিনিশ থাকে তাহাকে বলে ।

বাহার—শোভা ।

ঘোট্‌কা—পাঁটার মাংসের একরূপ অসহ্য দুর্গন্ধ ।

মলা—মর্দিন করা ।

মজিতে দেওয়া—মাংসাদি মশলাতে নিমজ্জিত করিয়া রাখা ।

মাপিয়া—পরিমাণ করিয়া ।

মিহি—সূক্ষ্ম ।

মেট—সহকারী ।

বুধ—রস, সূক্ষ্ম ।

রসাল—রসযুক্ত ।

লাসা—চট্‌চটে ।

লফেদি—ডিমের খেতাংশ ।

শলাকা—লোহার কাটি ।

স্নেহ—তেল, ঘি, চর্কি প্রভৃতি ।

সিনা—বুক ।

